FR 5554

Bedienungsanleitung/Garantie

Gebruiksaanwijzing • Mode d'emploi • Instrucciones de servicio
Manual de instruções • Istruzioni per l'uso • Instruction Manual
Instrukcja obsługi/Gwarancja • Návod k použití • Használati utasítás
Інструкція з експлуатації • Руководство по эксплуатации

Kaltzonen-Fritteuse

Koudzone-frituurpan • Friteuse parois froides • Freidora de zonas frías
Fritadeira de zonas frias • Friggitrice con zona fredda • Cold Zone Deep Fat Fryer
Frytownica • Fritéza se studenými zónami • Hidegzónás fritőz
Фритюрниця с ефектом холодної зони • Фритюр с холодной зоной



PERFECT IN FORM AND FUNCTION AEG

Deutsch

Inhalt

English

Contents

Nederlands

Inhoud

Język polski

Spis tres´ci

Français

Sommaire

Česky

Obsah

Español

Indice

Magyarul

Tartalom

Português

Índice

Українська

Зміст

Italiano

Indice

Русский

Содержание

Übersicht der Bedienelemente

Overzicht van de bedieningselementen
Liste des différents éléments de commande
Indicación de los elementos de manejo
Descrição dos elementos • Elementi di comando
Overview of the Components
Przegląd elementów obsługi • Přehled ovládacích prvků
A kezelő elemek áttekintése
Огляд елементів приладу • Обзор деталей прибора



Allgemeine Sicherheitshinweise

Lesen Sie vor Inbetriebnahme dieses Gerätes die Bedienungsanleitung sehr sorgfältig durch und bewahren Sie diese inkl. Garantieschein, Kassenbon und nach Möglichkeit den Karton mit Innenverpackung gut auf. Falls Sie das Gerät an Dritte weitergeben, geben Sie auch die Bedienungsanleitung mit.

- Benutzen Sie das Gerät ausschließlich für den privaten und den dafür vorgesehenen Zweck. Dieses Gerät ist nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt. Benutzen Sie es nicht im Freien. Halten Sie es vor Hitze, direkter Sonneneinstrahlung, Feuchtigkeit (auf keinen Fall in Flüssigkeiten tauchen) und scharfen Kanten fern. Benutzen Sie das Gerät nicht mit feuchten Händen. Bei feucht oder nass gewordenem Gerät sofort den Netzstecker ziehen.
- Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie immer den Stecker aus der Steckdose (ziehen Sie am Stecker, nicht am Kabel), wenn Sie das Gerät nicht benutzen, Zubehörteile anbringen, zur Reinigung oder bei Störung.
- Betreiben Sie das Gerät **nicht** unbeaufsichtigt. Sollten Sie den Raum verlassen, schalten Sie das Gerät immer aus. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
- Das Gerät und das Netzkabel müssen regelmäßig auf Zeichen von Beschädigungen untersucht werden. Wird eine Beschädigung festgestellt, darf das Gerät nicht mehr benutzt werden.
- Reparieren Sie das Gerät nicht selbst, sondern suchen Sie einen autorisierten Fachmann auf. Um Gefährdungen zu vermeiden, ein defektes Netzkabel nur vom Hersteller, unserem Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person durch ein gleichwertiges Kabel ersetzen lassen.
- Verwenden Sie nur Original-Zubehör.
- Beachten Sie die nachfolgenden „Speziellen Sicherheitshinweise".

Kinder und gebrechliche Personen

- Zur Sicherheit Ihrer Kinder lassen Sie keine Verpackungsteile (Plastikbeutel, Karton, Styropor, etc.) erreichbar liegen.

  ⚠ **WARNUNG!**
  Lassen Sie kleine Kinder nicht mit Folie spielen.
  Es besteht **Erstickungsgefahr**!
- Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhielten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.

Symbole in dieser Bedienungsanleitung

Wichtige Hinweise für Ihre Sicherheit sind besonders gekennzeichnet. Beachten Sie diese Hinweise unbedingt, um Unfälle und Schäden am Gerät zu vermeiden:

⚠ **WARNUNG:**
Warnt vor Gefahren für Ihre Gesundheit und zeigt mögliche Verletzungsrisiken auf.

⚠ **ACHTUNG:**
Weist auf mögliche Gefährdungen für das Gerät oder andere Gegenstände hin.

HINWEIS:
Hebt Tipps und Informationen für Sie hervor.

Spezielle Sicherheitshinweise für dieses Gerät

⚠ **WARNUNG:**
- Fügen Sie dem Öl niemals Wasser hinzu!
- Öle und Fette können bei Überhitzung brennen. Seien Sie vorsichtig! Vergessen Sie nicht, das Gerät nach dem Betrieb auszuschalten! Stellen Sie dazu erst den Thermostat auf die niedrigste Stellung und ziehen Sie dann den Stecker.

⚠ **ACHTUNG: Überhitzung des Heizelements**

Beachten Sie diesen wichtigen Hinweis, wenn Sie in der Fritteuse Fett verwenden möchten!

Fett muss langsam geschmolzen werden, damit es das Heizelement umschließen kann.

Wird Fett das erste Mal eingelegt oder wieder geschmolzen, droht eine Überhitzung, wenn die Temperatur zu hoch gewählt wird!

Fett das erste Mal einlegen

- Verflüssigen Sie das Fett vorher in einem separaten Gefäß.

  ⚠ **WARNUNG:**
  Erhitzen Sie das Fett nicht über 50°C, um Verletzungen beim Umfüllen zu vermeiden.
- Füllen Sie das verflüssigte Fett in den Frittierfettbehälter.
- Ist der benötigte Ölstand erreicht, können Sie am Thermostat die gewünschte Temperatur einstellen.

Gehärtetes Fett in der Fritteuse wieder aufwärmen

Ist das Fett in der Fritteuse hart geworden, können Sie kaum feststellen wie weit es unten an der Heizung schon geschmolzen ist.

- Drehen Sie den Thermostat langsam auf, bis die Kontrollleuchte den Betrieb der Heizung anzeigt.

  ⚠ **STOPP!** Drehen Sie nicht weiter! Die Heizung wird das Fett nun langsam erwärmen.

- Kurze Zeit später schaltet sich die Heizung wieder aus.
- Schalten Sie die Heizung wieder ein, indem Sie den Thermostat nachregeln.
- Wiederholen Sie den Vorgang, bis das Fett geschmolzen ist.

- Betreiben Sie das Gerät nicht an einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirksystem.

Übersicht der Bedienelemente

1 Betriebskontrollleuchte (rot)
2 Temperaturregler
3 Temperaturkontrollleuchte (grün)
4 Frittierfettbehälter
5 Gehäuse
6 Frittierkorb
7 Sicherheitsschalter
8 RESTART – Knopf
9 Kabelfach

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Dieses Gerät dient zum Frittieren von Lebensmitteln.

Es ist ausschließlich für diesen Zweck bestimmt und darf nur dafür verwendet werden. Es darf nur in der Art und Weise benutzt werden, wie es in dieser Gebrauchsanleitung beschrieben ist. Sie dürfen das Gerät nicht für gewerbliche Zwecke einsetzen.

Jede andere Verwendung gilt als nicht bestimmungsgemäß und kann zu Sachschäden oder sogar zu Personenschäden führen.

Die Elektro-technische Vertriebsgesellschaft übernimmt keine Haftung für Schäden, die durch nicht bestimmungsgemäßen Gebrauch entstehen.

Inbetriebnahme

Vor der ersten Inbetriebnahme

1. Entfernen Sie die Verpackung. Nehmen Sie den Deckel von der Fritteuse ab. In der Fritteuse befindet sich der Frittierkorb. Nehmen Sie alle Gegenstände aus der Fritteuse.
2. Wir empfehlen Ihnen, den Deckel, das Gehäuse, den Behälter und den Frittierkorb, wie unter Reinigung beschrieben, zu säubern.
3. Ziehen Sie bitte das Anschlusskabel aus dem Kabelfach.

Elektrischer Anschluss

- Vergewissern Sie sich, dass Gerätespannung (siehe Typenschild) und Netzspannung übereinstimmen.
- Verbinden Sie den Netzstecker nur mit einer vorschriftsmäßig installierten Schutzkontaktsteckdose 230 V~ 50 Hz.

Anschlusswert

Insgesamt kann das Gerät eine Leistung von 2000 W aufnehmen. Bei diesem Anschlusswert empfiehlt sich eine getrennte Zuleitung mit einer Absicherung über einen 16 A Haushaltsschutzschalter.

⚠ **ACHTUNG: ÜBERLASTUNG!**
- Wenn Sie Verlängerungsleitungen benutzen, sollten diese einen Leitungsquerschnitt von mindestens 1,5mm² haben.
- Verwenden Sie keine Mehrfachsteckdosen, da dieses Gerät zu leistungsstark ist.

Hinweise für die Benutzung

1. Entfernen Sie regelmäßig im Öl zurückgebliebenes Frittiergut (z.B. Stücke von Pommes Frites). Nach mehrmaligem Gebrauch sollten Sie das Öl wechseln. Verwenden Sie zum Frittieren qualitativ hochwertiges Frittieröl oder Frittierfett.
2. Fette und Öle müssen hoch erhitzbar sein. Bitte verwenden Sie keine Margarine, Olivenöl oder Butter. Diese Fettsorten sind zum Frittieren nicht geeignet, da sie schon bei niedriger Temperatur Rauch entwickeln können.

   Wir empfehlen die Verwendung von flüssigem Frittieröl.

   ⚠ **WARNUNG: GEFAHR!**
   - Wechseln Sie unbedingt regelmäßig das Fett / Öl.
   - Verwenden Sie kein vereistes Gefriergut!
   - Bei zu feuchten Lebensmitteln (z.B. stark vereiste Pommes Frites etc.) entsteht eine starke Schaumbildung, wodurch im ungünstigsten Fall das heiße Fett / Öl überlaufen und Verletzungen hervorrufen kann.
3. Zur Verminderung des Acrylamid-Gehaltes in stärkehaltigen Lebensmitteln (Kartoffeln, Getreide) wird empfohlen, beim Frittieren eine Temperatur von 170 °C (evtl. 175 °C) nicht zu überschreiten. Des Weiteren gilt, die Frittierzeit möglichst kurz zu halten und das Frittiergut maximal goldgelb zu frittieren.
4. Bitte beachten Sie, dass der Sicherheitsschalter (7) betätigt wird, wenn das Steuerelement in die Führung geschoben wurde.
5. Wählen Sie die geeignete Frittiertemperatur und berücksichtigen Sie dabei die Beschaffenheit des Frittierguts. Als Richtlinie gilt: Vorfrittierte Nahrungsmittel brauchen eine höhere Temperatur als rohe Nahrungsmittel.

6. Wenn Öl oder Fett noch heiß sind, dürfen Sie die Fritteuse nicht tragen oder bewegen.
7. Streifen Sie beim Frittieren von teigartigen Lebensmitteln den überschüssigen Teig ab und geben Sie die Stücke vorsichtig in das Öl.
8. Achten Sie bitte darauf, dass der Griff am Frittierkorb richtig befestigt wurde.
   - Drücken Sie die Drahtenden am freien Ende des Griffs zusammen.
   - Führen Sie die Winkel in die Drahtösen im Inneren des Korbes.
9. Die Fritteuse darf max. zu 2/3 befüllt werden. Überfüllen Sie den Frittierkorb nicht.
10. Feuchte Lebensmittel vorher mit einem Tuch trocken reiben.

 **ACHTUNG:**
Bei zu feuchten Lebensmitteln (z.B. stark vereiste Pommes Frites etc.) entsteht eine starke Schaumbildung, wodurch im ungünstigsten Fall das Öl auch überlaufen kann.

Benutzung

1. Vergewissern Sie sich, dass das Gerät vom Netz getrennt und ausgeschaltet ist (Die Kontrollleuchten sind aus).
2. Nehmen Sie den Deckel von der Fritteuse.
3. Entfernen Sie den Frittierkorb und füllen Sie Öl oder Fett in den Behälter (maximal 3 l). Der Füllstand muss zwischen der Min- und Max- Markierung liegen.
4. Stecken Sie den Stecker in eine Schutzkontaktsteckdose 230 V, 50 Hz. Die rote Kontrollleuchte leuchtet auf. Stellen Sie den Temperaturregler (2) durch Drehen auf die gewünschte Temperatur ein.
5. Die grüne Kontrollleuchte leuchtet auf. Ist die eingestellte Temperatur erreicht, erlischt die grüne Kontrollleuchte. Geben Sie den Frittierkorb mit dem Frittiergut vorsichtig in das heiße Fett.
6. Die grüne Kontrollleuchte schaltet sich während des Frittierens mehrmals ein und aus. Dies ist normal und zeigt an, dass die Temperatur thermostatisch kontrolliert und beibehalten wird. Nach Ablauf der Frittierzeit (Frittierzeiten finden Sie auf der Verpackung der Lebensmittel oder im Rezept) entnehmen Sie den Frittierkorb.
7. Lassen Sie das Öl vom Frittiergut etwas abtropfen.
8. Zum Ausschalten des Gerätes, stellen Sie bitte den Temperaturregler auf **OFF** und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose. Wickeln Sie das Netzkabel spiralförmig im Kabelfach auf.

Reinigung

 **WARNUNG:**
Ziehen Sie vor der Reinigung immer den Netzstecker und warten Sie ab, bis das Gerät abgekühlt ist.

 **ACHTUNG:**
- Benutzen Sie keine Drahtbürste oder andere scheuernde Gegenstände.
- Benutzen Sie keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel.
- Das Gerät auf keinen Fall zum Reinigen in Wasser tauchen.

Frittierfettbehälter

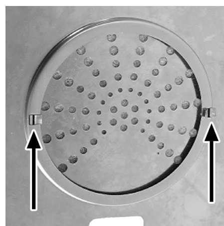
- Zum Wechseln des Öls, ziehen Sie den Frittierfettbehälter heraus und gießen Sie das Öl seitlich aus.
- Reinigen Sie den Frittierfettbehälter, den Deckel und das Gehäuse mit einem feuchten Tuch und ggf. Haushaltsspülmittel. Bitte nicht in Wasser tauchen.
- Den Frittierkorb können Sie in gewohnter Weise im Spülbad reinigen.

Gehäuse

Reinigen Sie das Gehäuse nach der Benutzung mit einem leicht feuchten Tuch.

Wechsel des Geruchs- und Fettdunstfilters

Den Filter im Deckel können Sie austauschen.



- Rasten Sie den Filter von der Innenseite des Deckels aus, indem Sie die Klemmen eindrücken. Nehmen Sie ggf. eine Zange zur Hilfe.
- Entfernen Sie die innere Abdeckung.
- Wechseln Sie den Filter aus.
- Montieren Sie nach dem Austausch die Abdeckung wieder. Achten Sie dabei bitte auf die Anordnung der Lochungen. Die Lochungen der inneren Abdeckung müssen genau über denen des Filterdeckels liegen.

 **HINWEIS:**
Sollten diese Filter einmal aufgebraucht sein, lassen sich Universalfilter, z. B. von Dunsthauben, auf die Größe zurechtschneiden.

Störungsbehebung

Gerät ist ohne Funktion.

Abhilfe:

- Überprüfen Sie den Netzanschluss.
- Überprüfen Sie die Position des Thermostats.

Weitere mögliche Ursachen:

Ihr Gerät ist mit einem **Sicherheitsschalter** (7) versehen. Er verhindert das unbeabsichtigte Einschalten der Heizung.

Abhilfe:

Kontrollieren Sie den richtigen Sitz des Steuerelements.

Überhitzungsschutz

- Sollten Sie irrtümlich Ihre Fritteuse anschalten, wenn sich kein Öl bzw. Fett darin befindet, wird der Überhitzungsschutz automatisch eingeschaltet. Das Gerät ist dann nicht mehr funktionsbereit. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
- Betätigen Sie erst nach vollständiger Abkühlung des Gerätes den „RESTART" Knopf (8), an der Rückseite des Steuerelements, um die Fritteuse erneut zu benutzen. Benutzen Sie dazu einen mindestens 4 cm langen Kunststoff- oder Holz- Gegenstand.

Technische Daten

Modell:...FR 5554

Spannungsversorgung:..230 V, 50 Hz

Leistungsaufnahme:...2000 W

Schutzklasse:...I

Füllmenge:..max. 3 Liter

Nettogewicht: ....3,95 kg

Technische Änderungen vorbehalten!

Konformitätserklärung

Hiermit erklärt die Firma ETV - Elektro-Technische Vertriebsgesellschaft mbH, dass sich das Gerät FR 5554 in Übereinstimmung mit den grundlegenden Anforderungen, der europäischen Richtlinie für elektromagnetische Verträglichkeit (2004/108/EG) und der Niederspannungsrichtlinie (2006/95/EG) befindet.

Garantiebedingungen

1. Gegenüber Verbrauchern gewähren wir bei privater Nutzung des Geräts eine Garantie von 24 Monaten ab Kaufdatum.

   Ist das Gerät zur gewerblichen Nutzung geeignet, gewähren wir beim Kauf durch Unternehmer für das Gerät eine Garantie von 12 Monaten.

   Die Garantiezeit für Verbraucher reduziert sich auf 12 Monate, sofern sie ein zur gewerblichen Nutzung geeignetes Gerät – auch teilweise – gewerblich nutzen.

2. Voraussetzung für unsere Garantieleistungen sind der Kauf des Geräts in Deutschland bei einem unserer Vertragshändler sowie die Übersendung einer Kopie des Kaufbelegs und dieses Garantiescheins an uns.

   Befindet sich das Gerät zum Zeitpunkt des Garantiefalls im Ausland, muss es auf Kosten des Käufers uns zur Erbringung der Garantieleistungen zur Verfügung gestellt werden.

3. Mängel müssen innerhalb von 14 Tagen nach Erkennbarkeit uns gegenüber schriftlich angezeigt werden. Besteht der Garantieanspruch zu Recht, entscheiden wir, auf welche Art der Schaden/Mangel behoben werden soll, ob durch Reparatur oder durch Austausch eines gleichwertigen Geräts.

4. Garantieleistungen werden nicht für Mängel erbracht, die auf der Nichtbeachtung der Gebrauchsanweisung, unsachgemäßer Behandlung oder normaler Abnutzung des Geräts beruhen. Garantieansprüche sind ferner ausgeschlossen für leicht zerbrechliche Teile, wie zum Beispiel Glas oder Kunststoff. Schließlich sind Garantieansprüche ausgeschlossen, wenn nicht von uns autorisierte Stellen Arbeiten an dem Gerät vornehmen.

5. Durch Garantieleistungen wird die Garantiezeit nicht verlängert. Es besteht auch kein Anspruch auf neue Garantieleistungen. Diese Garantieerklärung ist eine freiwillige Leistung von uns als Hersteller des Geräts. Die gesetzlichen Gewährleistungsrechte (Nacherfüllung, Rücktritt, Schadensersatz und Minderung) werden durch diese Garantie nicht berührt.

Stand 03 2008

Garantieabwicklung

Sollte Ihr Gerät innerhalb der Garantiezeit einen Mangel aufweisen, bitten wir Sie, uns Ihren Garantieanspruch mitzuteilen.

Die schnellste und komfortabelste Möglichkeit ist die Anmeldung über unser SLI (**S**ervice **L**ogistik **I**nternational) Internet-Serviceportal.

www.sli24.de

Sie können sich dort direkt anmelden und erhalten alle Informationen zur weiteren Vorgehensweise Ihrer Reklamation.

Über einen persönlichen Zugangscode, der Ihnen direkt nach Ihrer Anmeldung per E-Mail übermittelt wird, können Sie den Bearbeitungsablauf Ihrer Reklamation auf unserem Serviceportal online verfolgen.

Alternativ können Sie uns den Servicefall per E-Mail

hotline@etv.de

oder per Fax

0 21 52 – 20 06 15 97

mitteilen.

Bitte teilen Sie uns Ihren **Namen, Vornamen, Straße, Hausnummer, PLZ und Wohnort, Telefon-Nummer,** soweit vorhanden, **Fax-Nummer** und **E-Mail-Adresse** mit. Im Weiteren benötigen wir die **Typenbezeichnung** des reklamierten Gerätes, eine kurze **Fehlerbeschreibung,** das **Kaufdatum** und den **Händler,** bei dem Sie das Neugerät erworben haben.

Nach Prüfung Ihres Garantieanspruches erhalten Sie von uns einen fertig ausgefüllten Versandaufkleber. Sie brauchen diesen Aufkleber nur noch auf die Verpackung Ihres gut verpackten Gerätes zu kleben und das Paket bei der nächsten Annahmestelle der Deutschen Post / DHL abzugeben. Der Versand erfolgt für Sie kostenlos an unser Servicecenter bzw. Servicepartner.

Bitte fügen Sie dem Paket eine Kopie Ihres Kaufbeleges (Kassenbon, Rechnung, Lieferschein) sowie eine kurze Fehlerbeschreibung bei.

Ohne den Garantienachweis (Kaufbeleg) kann Ihre Reklamation nicht kostenfrei bearbeitet werden.

Bitte nehmen Sie in keinem Fall eine unfreie Einsendung Ihres Gerätes vor. Bei unfreien Lieferungen entfällt Ihr Anspruch auf Garantieleistungen.

ETV
Elektro-Technische
Vertriebsgesellschaft mbH
Industriering Ost 40
D-47906 Kempen/Germany



Bedeutung des Symbols „Mülltonne“

Schonen Sie unsere Umwelt, Elektrogeräte gehören nicht in den Hausmüll.

Nutzen Sie die für die Entsorgung von Elektrogeräten vorgesehenen Sammelstellen und geben dort Ihre Elektrogeräte ab, die Sie nicht mehr benutzen werden.

Sie helfen damit die potenziellen Auswirkungen, durch falsche Entsorgung, auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit zu vermeiden.

Sie leisten damit Ihren Beitrag zur Wiederverwertung, zum Recycling und zu anderen Formen der Verwertung von Elektro- und Elektronik-Altgeräten.

Informationen, wo die Geräte zu entsorgen sind, erhalten Sie über Ihre Kommunen oder die Gemeindeverwaltungen.

Algemene veiligheidsinstructies

Lees vóór de ingebruikname van dit apparaat de handleiding uiterst zorgvuldig door en bewaar deze goed, samen met het garantiebewijs, de kassabon en zo mogelijk de doos met de binnenverpakking. Geef ook de handleiding mee wanneer u de machine aan derden doorgeeft.

- Gebruik het apparaat uitsluitend privé en uitsluitend voor de voorgeschreven toepassing. Dit apparaat is niet geschikt voor commercieel gebruik. Gebruik het apparaat niet buiten. Bescherm het tegen hitte, directe zonnestralen, vocht (in geen geval in vloeistoffen dompelen) en scherpe randen. Gebruik het apparaat niet met vochtige handen. Bij vochtig of nat geworden apparaat onmiddellijk de stroomtoevoer onderbreken.
- Schakel het apparaat uit en onderbreek altijd de stroomtoe-voer (trek aan de stekker, niet aan de kabel) wanneer u het apparaat niet gebruikt, hulpstukken aanbrengt, reinigt of wanneer storingen optreden.
- Laat het ingeschakelde apparaat **niet** zonder toezicht werken. Schakel het apparaat altijd uit voordat u de ruimte verlaat. Trek de netsteker uit de contactdoos.
- Het apparaat en de netkabel moeten regelmatig op zichtbare schade worden gecontroleerd. Wanneer u schade vaststelt, mag het apparaat niet meer worden gebruikt.
- Repareer het apparaat nooit zelf, maar breng het naar een geautoriseerde vakman. Voorkom gevaren en laat een defecte kabel altijd alleen door de fabrikant, onze technische dienst of een eender gekwalificeerde persoon vervangen door een soortgelijke kabel.
- Gebruik alleen originele reserveonderdelen.
- Neem de onderstaande “Speciale veiligheidsinstructies“ in acht.

Kinderen en gebrekkige personen

- Laat om veiligheidsredenen geen verpakkingsdelen (plasticzak, doos, piepschuim, enz.) binnen het bereik van uw kinderen liggen.

  ⚠ WAARSCHUWING!
  Laat kleine kinderen niet met de folie spelen. Er bestaat **gevaar voor verstikking**!

- Dit product mag niet worden gebruikt door personen (inclusief kinderen) met beperkte fysieke, sensorische of geestelijke vermogens of gebrekkige ervaring en/of kennis, tenzij een voor hun veiligheid verantwoordelijke persoon toezicht houdt of hun vooraf instructies gegeven heeft voor het gebruik van het product.
- Houd toezicht op kinderen om te waarborgen dat ze niet met het apparaat spelen.

Symbolen in deze bedieningshandleiding

Belangrijke aanwijzingen voor uw veiligheid zijn speciaal gekenmerkt. Neem deze aanwijzingen strikt in acht om ongevallen en schade aan het apparaat te vermijden:

 **WAARSCHUWING:**
waarschuwt voor gevaren voor uw gezondheid en toont mogelijk letselrisico’s.

 **OPGELET:**
wijst op mogelijke gevaren voor het apparaat of andere voorwerpen.

 **OPMERKING:** kenmerkt tips en informatie voor u.

Speciale veiligheidsinstructies voor dit apparaat

 **WAARSCHUWING:**
- Giet nooit water in de olie!
- Olie en vet kunnen bij oververhitting in brand raken. Wees voorzichtig! Vergeet niet, het apparaat na gebruik uit te schakelen! Zet eerst de thermostaat op de laagste stand en trek dan de stekker uit de contactdoos.

 **OPGELET: OVERVERHITTING VAN HET VERWARMINGSELEMENT**

Neem de volgende aanwijzing in acht als u vet in de frituur wilt gebruiken!

Het vet moet langzaam worden gesmolten, zodat het zich om het verwarmingselement kan verdelen.

Als u het vet de eerste keer gebruikt of weer smelt, dreigt gevaar voor oververhitting als de temperatuur te hoog wordt ingesteld!

Vet voor de eerste keer gebruiken

- Maak het vet tevoren vloeibaar in een andere bak.

   **WAARSCHUWING!**
  Verhit het vet niet tot boven 50 °C om letsel tijdens het omvullen te vermijden.

- Vul het vloeibare vet in de frituurbak.
- Zodra het vereiste oliepeil bereikt is, kunt u aan de thermostaat de gewenste temperatuur instellen.

Gehard vet in de frituur weer opwarmen

Als het vet in de frituur hard geworden is, kunt u bij het hernieuwd verwarmen nauwelijks vaststellen hoe ver het vet aan de verwarming al gesmolten is.

- Draai de thermostaat langzaam op totdat het controlelampje het bedrijf van de verwarming aangeeft.

  ⚠ **STOP!** Draai niet verder! De verwarming zal het vet nu langzaam verwarmen.
- Even later schakelt de verwarming weer uit.
- Schakel de verwarming weer in door de thermostaat iets bij te stellen.
- Herhaal dit proces totdat het vet gesmolten is.

- Gebruik het apparaat niet in combinatie met een externe schakelklok of een separate afstandsbediening.

Overzicht van de bedieningselementen

1 Bedrijfscontrolelampje (rood)
2 Temperatuurregelaar
3 Temperatuurcontrolelampje (groen)
4 Reservoir frituurvet
5 Behuizing
6 Frituurmand
7 Veiligheidsschakelaar
8 RESTART – knop
9 Kabelvak

Doelmatig gebruik

Dit apparaat is bedoeld voor het frituren van levensmiddelen.

Hij is uitsluitend bestemd voor dit doeleinde en mag alléén daarvoor worden gebruikt. Hij mag alléén worden gebruikt op de in de handleiding beschreven wijze. U mag het apparaat niet voor commerciële doeleinden gebruiken.

Ieder ander gebruik geldt als ondoelmatig en kan tot materiële schade en zelfs tot persoonlijk letsel leiden.

ETV Elektro-Technische Vertriebsgesellschaft mbH is niet aansprakelijk voor schade die terug te voeren is op ondoelmatig gebruik.

Ingebruikname

Vóór de eerste ingebruikname

1. Verwijder de verpakking. Verwijder het deksel van de frituurpan. De frituurmand bevindt zich in de frituurpan. Verwijder alle voorwerpen uit de frituurpan.
2. Reinig het deksel, de ommanteling, de frituurmand en de pan zoals onder **Reiniging** beschreven staat.
3. Trek de aansluitkabel uit het kabelvak.

Elektrische aansluiting

- Waarborg dat de apparaatspanning (zie typeplaatje) en de netspanning overeenkomen.
- Sluit de netsteker alleen aan op een correct geïnstalleerde en geaarde contactdoos met 230 V ~ 50 Hz.

Aansluitwaarde

Het apparaat kan maximaal een vermogen van 2.000 W opnemen. Bij een dergelijke aansluitwaarde is het raadzaam, te voorzien in een gescheiden toevoer met een zekering via een 16 A veiligheidsschakelaar voor huishoudelijk gebruik.

⚠ **OPGELET: OVERBELASTING!**
- Wanneer u verlengsnoeren gebruikt, moeten deze minimaal een diameter van 1,5 mm² hebben.
- Gebruik géén meervoudige contactdozen omdat dit apparaat te veel vermogen heeft.

Gebruiksaanwijzingen

1. Verwijder regelmatig het in de olie achtergebleven frituurgoed (bijv. stukjes van de frites). Vervang de olie wanneer u het apparaat meerdere malen hebt gebruikt.

   Gebruik voor het frituren kwalitatief goede frituurolie of frituurvet.
2. Vetten en olie moeten hoog verhitbaar zijn. Vermijd het gebruik van margarine, olijfolie of boter. Deze vetsoorten zijn niet geschikt voor de friteuse omdat zij reeds bij een lage temperatuur rook kunnen ontwikkelen.

   Wij adviseren het gebruik van vloeibare frituurolie.

   ⚠ **WAARSCHUWING: GEVAAR!**
   - Vervang het vet / de olie regelmatig!
   - Gebruik geen diepvriesproducten met een ijslaagje!
   - Te vochtige levensmiddelen (bijv. friet met een ijslaagje enz.) veroorzaken een sterke schuimvorming waardoor in het meest ongunstige geval het hete vet / de olie kan overlopen, hetgeen letsel kan veroorzaken.
3. Ter vermindering van het acrylamidegehalte in zetmeelhoudende levensmiddelen (aardappels, graan) wordt aanbevolen, een tempratuur van 170 °C (eventueel 175 °C) bij het frituren niet te overschrijden. Verder is het belangrijk de frituurtijd zo kort mogelijk te houden en het te frituren product maximaal goudgeel te bakken.
4. **Let op** dat de veiligheidsschakelaar (7) bediend wordt wanneer het besturingselement in de geleiding werd geschoven.

5. Kies de geschikte frituurtemperatuur en houd daarbij rekening met de hoedanigheid van het frituurgoed. Als richtlijn geldt: voorgebakken voedingsmiddelen hebben een hogere temperatuur nodig dan rauwe voedingsmiddelen.
6. Als de olie of het vet nog heet is, mag u de friteuse niet dragen of bewegen!
7. Strijk bij het frituren van deegachtige voedingsmiddelen het overtollige deeg eraf en leg de stukken voorzichtig in de olie.
8. Let op dat de handgreep correct aan de frituurmand is bevestigd.
   - Druk de uiteinden van de draad aan het vrije uiteinde van de handgreep samen.
   - Voer de hoeken in de draadogen aan de binnenzijde van de mand.
9. De frituurmand mag maximaal 2/3 worden gevuld. Maak de frituurmand niet te vol.
10. Droog vochtige levensmiddelen eerst af met een doek.

 **OPGELET:**
Bij te vochtige levensmiddelen (bijv.: sterk verijsde frites enz.) ontstaat een sterke schuimvorming waardoor in het meest ongunstige geval de olie kan overlopen.

Bediening

1. Overtuig u ervan dat de stroomtoevoer naar het apparaat onderbroken is en dat het apparaat is uitgeschakeld (De controlelampjes zijn uit.).
2. Neem het deksel van de friteuse.
3. Verwijder de frituurmand en vul olie of vet in de pan (maximaal 3 l). Het vulniveau moet tussen de min- en max-markering liggen.
4. Sluit de steker aan op een correct geïnstalleerde en geaarde contactdoos 230 V / 50 Hz. Het rode controlelampje brandt. Stel de temperatuurregelaar (2) door draaien in op de gewenste temperatuur.
5. Het groene controlelampje brandt. Wanneer de ingestelde temperatuur bereikt is, dooft het groene controlelampje. Laat de frituurmand met het frituurgoed langzaam in het hete vet zakken.
6. Het groene controlelampje schakelt tijdens het frituren meerdere malen aan en uit. Dit is normaal en betekent dat de temperatuur via de thermostaat gecontroleerd en constant gehouden wordt. Na afloop van de frituurtijd (de frituurtijden vindt u op de verpakking van de levensmiddelen of in het recept), verwijdert u het frituurgoed.
7. Laat de olie een beetje van het frituurgoed afdruipen.
8. Om het apparaat uit te schakelen, zet u de temperatuurschakelaar op **OFF** en trekt u de netsteker uit de contactdoos. Wikkel de netkabel spiraalvorming op in het kabelvak.

Reiniging

 **WAARSCHUWING:**
Trekt u vóór het reinigen altijd eerst de stekker uit de contactdoos en wacht u tot het apparaat is afgekoeld.

 **OPGELET:**
- Gebruik géén draadborstel of andere schurende voorwerpen.
- Gebruik geen scherpe of schurende reinigingsmiddelen.
- Dompel het apparaat voor de reiniging niet onder water.

Frituurmand

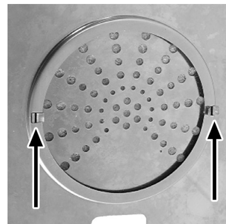
- Trek het frituurreservoir eruit en giet de olie naar opzij weg om de olie te vervangen.
- Reinig het frituurvetreservoir, het deksel en de behuizing met een vochtige doeken gebruik eventueel een beetje afwasmiddel. Dompel het apparaat niet onderwater.
- U kunt de frituurmand gewoon in een sopje reinigen.

Behuizing

Reinig de behuizing na het gebruik met een vochtige doek.

Vervagen van de geur- en vetfilter

U kunt de filter in het deksel vervangen.



- Klik de filter aan de binnenzijde van het deksel los door de klemmen in te drukken. Gebruik hiervoor zonodig een tang.
- Verwijder de binnenste afdekking.
- Vervang de filter.
- Monteer de afdekking weer nadat u de filter hebt vervangen. Let daarbij op de positie van de perforaties. De perforaties van de binnenste afdekking moeten exact over die van het filterdeksel liggen.

 **OPMERKING:**
Wanneer de filters verbruikt zijn, kunnen universele filters van bijv. afzuigkappen op de juiste maat worden gesneden.

Verhelpen van storingen

Apparaat functioneert niet

Maatregel:

- Controleer de netaansluiting.
- Controleer de positie van de thermostaat.

Verdere mogelijke oorzaken:

Uw apparaat is uitgerust met een **veiligheidsschakelaar** (7).

Hij voorkomt dat de verwarming abusievelijk wordt ingeschakeld.

Maatregel:

Controleer de correcte montage van het besturingselement.

Oververhittingsbeveiliging

- Indien u per ongeluk uw frituurpan inschakelt zonder dat zich olie of vet daarin bevindt, wordt automatisch de oververhittingsbeveiliging ingeschakeld. Het apparaat is dan niet meer operationeel. Trek in dat geval de steker uit de contactdoos.
- Laat de frituurpan eerst volledig afkoelen voordat u op de rode „RESTART"-knop (8) aan de binnenzijde van het besturingselement drukt om de frituurpan opnieuw te gebruiken. Gebruik daarvoor een minimaal 4 cm lang voorwerp van hout of kunststof.

Technische gegevens

Model:	FR 5554
Spanningstoevoer:	230 V, 50 Hz
Opgenomen vermogen:	2000 W
Beschermingsklasse:	I
Volume:	max. 3 liter
Nettogewicht:	3,95 kg

Dit apparaat is gekeurd conform de op dit moment van toepassing zijnde CE-richtlijnen zoals bijvoorbeeld elektromagnetische compatibiliteit en laagspanningsvoorschriften en is geconstrueerd volgens de nieuwste veiligheidstechnische voorschriften.

Technische wijzigingen voorbehouden!



Betekenis van het symbool 'vuilnisemmer'

Bescherm ons milieu, elektrische apparaten horen niet in het huisafval.

Maak voor het afvoeren van elektrische apparaten gebruik van de voorgeschreven verzamelpunten en geef daar de elektrische apparaten af die u niet meer gebruikt.

Daardoor helpt u de potentiële effecten te voorkomen die een verkeerde afvoer op het milieu en de menselijke gezondheid kunnen hebben.

Op deze wijze levert u uw bijdrage aan het hergebruik, de recycling en andere verwerkingsvormen voor oude elektronische en elektrische apparaten.

Voor informatie over verzamelpunten voor uw apparaten kunt u contact opnemen met uw gemeente of gemeenteadministratie.

Conseils généraux de sécurité

Lisez attentivement ce mode d'emploi avant de mettre l'appareil en marche pour la première fois. Conservez le mode d'emploi ainsi que le bon de garantie, votre ticket de caisse et si possible, le carton avec l'emballage se trouvant à l'intérieur. Si vous remettez l'appareil à des tiers, veuillez-le remettre avec son mode d'emploi.

- N'utilisez cet appareil que pour un usage privé et pour les taches auxquelles il est destiné. Cet appareil n'est pas prévu pour une utilisation professionnelle. Ne l'utilisez pas en plein air. Protégez-le de la chaleur, des rayons directs du soleil, de l'humidité (ne le plongez en aucun cas dans l'eau) et des objets tranchants. N'utilisez pas cet appareil avec des mains humides. S'il arrive que de l'humidité ou de l'eau atteignent l'appareil, débranchez aussitôt le câble d'alimentation.
- Arrêtez l'appareil et débranchez toujours le câble d'alimentation de la prise de courant (en tirant sur la fiche et non pas sur le câble) si vous n'utilisez pas l'appareil, si vous installez les accessoires, pour le nettoyage ou en cas de panne.
- Ne laissez **jamais** fonctionner l'appareil sans surveillance. Lorsque vous quittez la pièce, toujours arrêter l'appareil. Débranchez la fiche de la prise.
- Il y a lieu d'inspecter l'appareil et le bloc d'alimentation régulièrement en vue d'éventuels signes d'endommagements. Lorsqu'un endommagement est détecté, l'appareil ne doit plus être utilisé.
- Ne réparez pas l'appareil vous-même. Contactez plutôt un technicien qualifié. Pour éviter toute mise en danger, ne faites remplacer le câble défectueux que par un câble équivalent et que par le fabricant, notre service après-vente ou toute personne de qualification similaire.
- N'utilisez que les accessoires d'origine.
- Respectez les „Conseils de sécurité spécifiques" ci-dessous.

Enfants et personnes fragiles

- Par mesure de sécurité vis-à-vis des enfants, ne laissez pas les emballages (sac en plastique, carton, polystyrène) à leur portée.

  DANGER!
  Ne pas laisser les jeunes enfants jouer avec le film. Il y a **risque d'étouffement**!

- Le présent appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) aux facultés mentales, sensorielles ou physiques limitées ou n'ayant pas l'expérience et / ou les connaissances requises, à moins d'être sous la surveillance d'une personne responsable de leur sécurité ou d'avoir reçu par elle des instructions sur le maniement de l'appareil.
- Les enfants doivent être surveillés afin de garantir qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

Symboles de ce mode d'emploi

Les informations importantes pour votre sécurité sont particulièrement indiquées. Veillez à bien respecter ces indications afin d'éviter tout risque d'accident ou d'endommagement de l'appareil:

 **DANGER:**
Prévient des risques pour votre santé et des risques éventuels de blessure.

 **ATTENTION:**
Indique les risques pour l'appareil ou tout autre appareil.

 **REMARQUE:**
Attire votre attention sur des conseils et informations.

Conseils de sécurité spécifiques à cet appareil

 **DANGER:**

- N'ajoutez jamais d'eau dans l'huile!
- Les huiles et les graisses peuvent s'enflammer en cas de surchauffe. Soyez très prudent! N'oubliez pas d'éteindre l'appareil après utilisation! Tournez pour cela le thermostat sur la position la plus faible puis débranchez le câble d'alimentation.

 **ATTENTION:**
SURCHAUFFE DE L'ÉLÉMENT CHAUFFANT

Respectez cette indication importante si vous souhaitez utiliser de la matière grasse dans la friteuse!

Il faut faire fondre la matière grasse lentement pour qu'elle puisse entourer l'élément chauffant.

Il y a risque de surchauffe, si la matière grasse est ajoutée pour la première fois ou est fondue de nouveau et la température choisie est trop élevée !

Premier ajout de matière grasse

- Fluidifiez la matière grasse au préalable dans un récipient séparé.

   **DANGER:**
  Ne chauffez pas la matière grasse à plus de 50°C pour éviter des blessures lors du transvasement.

- Versez la matière grasse fluide dans le bac à huile de friture.
- Quand le niveau d'huile requis est atteint, réglez la température souhaitée sur le thermostat.

Réchauffer de la matière grasse durcie dans la friteuse

Si la matière grasse se trouvant dans la friteuse a durci, vous pouvez difficilement constater à quel point elle a déjà fondu, en bas, près du chauffage.

- Augmentez lentement le thermostat jusqu'à ce que la lampe témoin indique le fonctionnement du chauffage.

  ⚠ **STOP!** Ne tournez pas plus loin ! Le chauffage va maintenant réchauffer lentement la matière grasse.

- Peu après, le chauffage s'arrête de nouveau.
- Rallumez le chauffage en réglant de nouveau le thermostat.
- Répétez le processus jusqu'à ce que la matière grasse ait fondu.

- Ne pas faire fonctionner l'appareil sur une minuterie externe ou un système de télécommande séparé.

Liste des différents éléments de commande

1 Témoin de contrôle de service (rouge)
2 Thermostat
3 Témoin de contrôle de la température (vert)
4 Parois d'habillage de la friteuse
5 Parois
6 Panier à friture
7 Interrupteur de sécurité
8 Bouton - RESTART
9 Compartiment à câble

Utilisation conforme

Le présent appareil sert à frire des denrées alimentaires.

Il est destiné uniquement à cet usage à l'exclusion de toute autre utilisation. Son utilisation est réservée au seul mode décrit dans la notice d'emploi. Vous ne devez pas exploiter l'appareil à des fins commerciales.

Toute autre utilisation est considérée comme non conforme et risque de provoquer des dommages matériels voire même des blessures.

La ETV Elektro-Technische Vertriebsgesellschaft mbH décline toute responsabilité pour les dommages résultant d'une utilisation non conforme.

Mise en service

Avant la première utilisation

1. Retirez l'emballage. Retirez le couvercle de la friteuse. Le panier à friture se trouve dans la friteuse. Sortez tous les éléments se trouvant dans l'appareil.
2. Nous vous conseillons de nettoyer le couvercle, les parois extérieures de l'appareil, le bac et le panier à friture, en procédant comme décrit dans **Nettoyage**.
3. Sortez le câble d'alimentation de son compartiment.

Raccordement électrique

- Vérifiez que la tension de l'appareil (plaque signalétique) corresponde à la tension du secteur.
- Branchez la fiche du secteur uniquement dans une prise électrique á contact protégé de 230 V ~ 50 Hz installée selon les règles.

Puissance électrique

Au total, l'appareil peut absorber une puissance de 2000 W. Il est conseillé, pour une telle puissance électrique, d'avoir recours à une canalisation électrique séparée et une protection par fusibles par disjoncteur de 16 A.

⚠ **ATTENTION: SURCHARGE:**
- Lorsque vous utilisez des câbles de rallonge, celles-ci doivent avoir une section de câble de 1,5 mm² au minimum.
- N'utilisez pas de prises multiples étant donné que le présent appareil est trop puissant.

Conseils d'utilisation

1. Retirez régulièrement les restes de fritures en suspension dans l'huile (par exemple des morceaux de frites). Veuillez changer l'huile après plusieurs usages.

   Utilisez pour vos fritures une huile ou une matière grasse de bonne qualité.

2. Les huiles et graisses utilisées doivent pouvoir résister à la chaleur. Evitez d'utiliser de la margarine, de l'huile d'olive ou du beurre. Ces types de graisse ne conviennent pas pour la friture car ils peuvent dégager des fumées déjà à de plus faibles températures.

   Nous conseillons l'utilisation d'huiles à friture liquides.

   ⚠ **AVERTISSEMENT: DANGER!**
   - Changez absolument la matière grasse/l'huile régulièrement.
   - N'utilisez aucun produit surgelé couvert de glace !
   - Des aliments trop humides (par exemple des frites couvertes abondamment de glace etc.) génèrent une formation de mousse importante, ce qui, dans le cas le plus défavorable, peut entraîner le débordement de la matière grasse/l'huile chaude et provoquer des blessures.

3. Afin de réduire la teneur en acrylamide des féculents (pommes de terre, céréales), il est conseillé de ne pas dépasser une température de friture de 170°C (éventuellement 175°C). De plus, le temps de friture doit être le plus court possible et les aliments doivent rester dans la friture jusqu'à avoir une couleur dorée, pas plus.
4. **Veuillez noter** que l'interrupteur de sécurité (7) est actionné lorsque l'élément de commande est poussé dans le guidage.

5. Choisissez la température de friture appropriée en prenant compte de la nature des aliments que vous voulez frire. En règle générale, les produits alimentaire précuits requièrent une température plus élevée que les produits alimentaires crus.
6. Ne soulevez ni déplacez jamais la friteuse lorsque l'huile ou la matière grasse est encore chaude.
7. Pensez toujours à faire des entailles sur les produits alimentaires à base de pâte, avant de les faire frire. Laissez-les ensuite glisser tout doucement dans l'huile.
8. Vérifiez que la poignée du panier à friture est fermement installée.
    - Comprimez les extrémités des fils de fer à l'extrémité libre de la poignée.
    - Introduisez les angles dans les oeillets en fils de fer à l'intérieur du panier.
9. Le panier à friture ne doit être rempli au maximum qu'au 2/3. Ne remplissez pas excessivement le panier de friture.
10. Séchez les aliments humides au préalable avec un torchon.

ATTENTION:
Les aliments à forte concentration d'humidité (par ex. des frites congelées, etc.) provoquent une importante formation de mousse, qui peut dans le pire des cas faire déborder l'huile.

Utilisation

1. Assurez-vous que l'appareil est arrêté et débranché (Les témoins lumineux sont éteints).
2. Retirez le couvercle de la friteuse.
3. Sortez le panier à friture et remplissez le bac (3 litres au maximum) d'huile ou de matière grasse. Le niveau de remplissage doit se trouver entre les marques Min et Max.
4. Branchez l'appareil dans une prise de courant de 230 V, 50 Hz. Le témoin lumineux rouge est allumé. Tournez le thermostat (2) pour le positionner sur la température désirée.
5. Le voyant de contrôle vert s'allume. Une fois la température réglée atteinte, le voyant de contrôle vert s'éteint. Déposez délicatement le panier à friture chargé d'aliments dans la graisse brûlante.
6. Pendant le fonctionnement, la lampe vert s'éteint et s'allume plusieurs fois. Ceci est normale et indique que la température est contrôlée et maintenue par régulation thermostatique. A la fin du temps de friture (les temps de friture se trouvent sur les emballages des aliments ou dans vos recettes), retirez le panier à friture de l'appareil.
7. Laissez vos aliments frits s'égoutter pendant un court instant.
8. Pour arrêter l'appareil, positionnez le thermostat sur **OFF** puis débranchez le câble d'alimentation. Enroulez le câble d'alimentation en spirale dans le compartiment à câble.

Nettoyage

DANGER:
Débranchez toujours l'appareil avant de le nettoyer. Laissez-le également refroidir.

ATTENTION:
- N'utilisez jamais de brosse métallique ni d'ustensile abrasif.
- N'utilisez jamais de détergent abrasif.
- Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau pour le laver.

Panier de friture

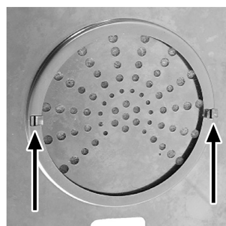
- Pour changer l'huile, retirez le bac de friture et déversez l'huile latéralement.
- Nettoyez le bac à graisse, le couvercle et les parois de l'appareil à l'aide d'untorchon humide et éventuellement de détergent.Ne plongez jamais ces piècesde l'appareil dans l'eau.
- Vous pouvez laver le panier à friture normalement à l'eau savonneuse.

Châssis

Nettoyer le châssis après l'utilisation à l'aide d'un chiffon légèrement humide.

Remplacement du filtre de vapeurs d'odeurs et de graisse

Vous pouvez remplacer le filtre dans le couvercle.



- Déclenchez le filtre à partir de la face intérieure du couvercle en enfonçant les pinces. En cas de besoin, servez-vous d'une pince.
- Enlevez le cache intérieur.
- Remplacez le filtre.
- Remettez en place le recouvrement après le remplacement. Prière de veiller alors à la disposition du perçage. Les perçages du cache intérieur doivent se trouvent sur ceux du couvercle du filtre et coïncider avec ces derniers.

REMARQUE:
Une fois ces filtres épuisés, il est possible d'adapter des filtres universels à la taille adéquate, p. ex. des filtres pour hottes aspirantes.

En cas de problèmes

L'appareil ne marche pas

Remède:

- Vérifiez le branchement au secteur.
- Vérifiez la position du thermostat.

Autres causes possibles:

Votre appareil est équipé d'un **interrupteur de sécurité** (7).

Il évite la mise en marche intempestive du chauffage.

Remède:

Contrôlez le bon positionnement de l'élément de commande.

Protection anti-surchauffement

- Si vous mettez votre appareil par erreur en marche lorsqu'il ne contient pas d'huile ni matière grasse, la sécurité anti-surchauffe est automatiquement activée. L'appareil n'est alors plus prêt au fonctionnement. Débranchez le câble d'alimentation.
- N'actionnez le bouton poussoir „RESTART" (8), sur la face arrière de l'appareil, qu'après refroidissement complet de l'appareil pour réutiliser la friteuse. À cet effet, utilisez un objet en bois ou en matière synthétique long d'au moins 4 cm.

Données techniques

Modèle: .... FR 5554

Alimentation: .... 230 V, 50 Hz

Consommation: .... 2000 W

Classe de protection: I

Quantité de remplissage: .... max. 3 Litres

Poids net: .... 3,95 kg

Cet appareil a été contrôlé d'après toutes les directives européennes actuelles applicables, comme par exemple concernant la compatibilité électromagnétique et la basse tension. Cet appareil a été fabriqué en respect des réglementations techniques de sécurité les plus récentes.

Sous réserve de modifications techniques.



Signification du symbole „Elimination"

Protégez votre environnement, ne jetez pas vos appareils électriques avec les ordures ménagères.

Utilisez, pour l'élimination de vos appareils électriques, les bornes de collecte prévues à cet effet où vous pouvez vous débarrasser des appareils que vous n'utilisez plus.

Vous contribuez ainsi à éviter les impacts potentiels dans l'environnement et sur la santé de chacun, causés par une mauvaise élimination de ces déchets.

Vous contribuez aussi au recyclage sous toutes ses formes des appareils électriques et électroniques usagés.

Vous trouverez toutes les informations sur les bornes d'élimination des appareils auprès de votre commune ou de l'administration de votre communauté.

Indicaciones generales de seguridad

Antes de la puesta en servicio de este aparato lea detenidamente el manual de instrucciones y guarde éste bien incluido la garantía, el recibo de pago y si es posible también el cartón de embalaje con el embalaje interior. En caso de dejar el aparato a terceros, también entregue el manual de instrucciones.

- Solamente utilice el aparato para el uso privado y para el fin previsto. Este aparato no está destinado para el uso profesional. No lo utilice al aire libre. No lo exponga al calor, a la entrada directa de rayos de sol, a la humedad (en ningún caso sumerja el aparato en agua) y a los cantos agudos. No utilice el aparato con las manos húmedas. En caso de que el aparato esté húmedo o mojado retire de momento la clavija de la caja de enchufe.
- Desconecte el aparato y siempre retire la clavija de la caja de enchufe (por favor tire de la clavija y no del cable), cuando no quiera utilizar el aparato, montar piezas o en caso de limpieza o defectos.
- **No** utilice el aparato sin vigilancia. En caso de salir de la habitación, desconecte siempre el aparato. Retire la clavija de la caja de enchufe.
- El aparato y el cable de alimentación de red se deben controlar regularmente para garantizar que no estén dañados. En caso de que se comprobara un daño, no se podrá seguir utilizando el aparato.
- No repare el aparato por su cuenta, sino vaya a un establecimiento autorizado. Para evitar peligros, deje sustituir un cable defecto por uno de la misma calidad solamente por el fabricante, nuestro servicio al cliente o una similar persona cualificada.
- Solamente utilice accesorios originales.
- Por favor tenga atención a las “Indicaciones especiales de seguridad...” indicadas a continuación.

Niños y personas débiles

- Para la seguridad de sus niños no deje material de embalaje (Bolsas de plástico, cartón, poliestireno etc.) a su alcance.

  ⚠ AVISO!
  No deje jugar a los niños con la lámina. **¡Existe peligro de asfixia!**

- Este equipo no está destinado al uso por personas (niños incluidos) que tengan capacidades físicas, sensóricas o mentales limitadas o una falta de experiencia y/o conocimientos. Sólo pueden utilizar el equipo si una persona responsable por su seguridad se les vigile o se les instruye sobre el uso.
- Los infantiles deberían ser vigilados, para asegurar que no jueguen con el aparato.

Símbolos en este manual de instrucciones

Advertencias importantes para su seguridad están señaladas en especial. Siga estas advertencias incondicionalmente, para evitar accidentes y daños en el aparato:

⚠ AVISO:
Advierte ante los peligros para su salud y demuestra posibles riesgos de herida.

⚠ ATENCIÓN:
Indica los posibles riesgos para el aparato u otros objetos.

ℹ INDICACIÓN:
Pone en relieve consejos e informaciones para usted.

Indicaciones especiales de seguridad para este aparato

⚠ AVISO:
- ¡Nunca añada agua al aceite!
- En caso de sobrecalentamiento se pueden quemar los aceites y las grasas. ¡Tenga cuidado! ¡No olvide desconectar el aparato después del funcionamiento! Para ello, ponga primero el termostato en la posición mínima y a continuación retire la clavija.

⚠ ATENCIÓN: SOBRECALENTAMIENTO DEL ELEMENTO CALENTADOR

Rogamos prestar atención a esta importante nota, si quiere utilizar grasa!

La grasa debe derretir lentamente para que pueda envolver el termostato.

¡Si la grasa se pone por primera vez o se usa grasa ya usada, existe peligro de sobrecalentamiento si se ha elegido una temperatura demasiado alta!

Colocar la grasa por primera vez

- Derretir la grasa antes un recipiente separado.

  ⚠ AVISO!
  No caliente la grasa a una temperatura superior de 50°C para evitar lesiones al manipular la grasa caliente.

- Vierta con cuidado la grasa líquida en el recipiente de la freidora.
- Si se ha alcanzado el nivel de aceite requerido, usted puede ajustar en el termostato la temperatura deseada para freír.

Recalentamiento de grasa endurecida en la freidora

Si la grasa se ha endurecido en la freidora apenas podrá constatar si ya está derretida abajo donde está la calefacción.

- Gire lentamente el termostato subiendo la temperatura hasta que la lámpara de control indique el funcionamiento de la calefacción.

  ⚠ **¡ALTO!** ¡No siga girando el termostato! Ahora la calefacción está calentando lentamente la grasa.

- Poco después, la calefacción vuelve a desconectarse.
- Vuelva a encender la calefacción reajustando el termostato.
- Repita este proceso hasta que la grasa esté derretida.

- No utilice el aparato a través de un temporizador externo o un sistema de telecontrol separado.

Indicación de los elementos de manejo

1 Luz de control de funcionamiento (roja)
2 Regulador para la temperatura
3 Luz de control de temperatura (verde)
4 Recipiente para la grasa de freír
5 Carcasa
6 Cesta el freír
7 Interruptor de seguridad
8 Botón - RESTART
9 Casilla de cable

Empleo conforme al uso prescrito

Este aparato sirve para freír alimentos.

Solamente está destinado para esta finalidad y tan sólo se puede utilizar para esto. Se puede utilizar únicamente de la manera descrita en el manual de instrucciones. El aparato no se debe usar para fines comerciales.

Todas las demás aplicaciones se consideran como no conformes al uso prescrito y pueden originar daños materiales o incluso daños personales.

ETV Elektro-Technische Vertriebsgesellschaft mbH no se responsabiliza por los daños que se originen a causa de un empleo no conforme al uso prescrito.

Puesta en marcha

Antes del primer uso

1. Aparte el embalaje. Aparte la tapadera de la freidora. En la freídora se encuentra la cesta de freír. Retire todos los objetos de la freídora.
2. Recomendamos limpiar la tapadera, la carcasa, el recipiente y la cesta de freír como indicado bajo **Limpieza**.
3. Extraiga por favor el cable de conexión de la casilla de cable.

Conexión eléctrica

- Asegúrese que la tensión del aparato (vea la placa del tipo) coincida con la tensión de red.
- Sólo conecte el enchufe con un receptáculo aislado de tierra de 230 V ~ 50 Hz debidamente instalado.

Consumo Nominal

El equipo puede asumir una potencia de 2000 W en total. Con este consumo nominal es recomendable utilizar un cable de alimentación separado con una protección por medio de un conmutador 16 A.

⚠ **ATENCIÓN: SOBRECARGA:**
- Si utiliza cables alargadores, deberían tener un diámetro de al menos 1,5 mm² .
- No utilice enchufes múltiples, como este equipo es demasiado potente.

Indicaciones para el uso

1. Aparte regularmente restos de alimentos (como por ejemplo trozos de patatas fritas) del aceite. Después de varias utilizaciones debería cambiar el aceite.

   Para freír utilice aceite o grasa de calidad buena.

2. Los aceites y las grasas se tienen que poder calentar en temperaturas altas. Evite el uso de margarina, aceite de oliva o mantequilla. Estos tipos de grasa no son los apropiados para freír, por producir humo en temperaturas bajas.

   Recomendamos el uso de aceite para freír líquido.

   ⚠ **AVISO: ¡PELIGRO!**
   - Cambie regularmente la grasa / el aceite.
   - ¡No use productos congelados recubiertos con cristales de hielo!
   - Los alimentos muy húmedos (p. ej. patatas fritas con cristales de hielo etc.) pueden producir exceso de espuma y salpicaduras al meterlos en la canasta de la freidora y, en el peor de los casos, la grasa / el aceite caliente puede desbordarse y causar lesiones.

3. Para disminuir el contenido de acrilamido en alimentos con fécula (patatas, cereales) se recomienda, no sobrepasar al freír una temperatura de 170°C (quizás 175 °C). Además se advierte de mantener el tiempo de freidura muy corto y de freír los alimentos solamente hasta que tengan un color amarillo dorado.
4. **Por favor tenga en cuenta**, que se acciona el interruptor de seguridad (7), al haber empujado el elemento de control en la guía.
5. Elija la temperatura apropiada para freír, respetando la clase de alimento. Por norma: Alimentos precocinados necesitan una mayor temperatura que alimentos frescos.
6. Cuando esté el aceite o la grasa todavia caliente, no debe mover o desplazar la freídora.

7. Si va a freír alimentos de hojaldre u de otra masa debe quitar la masa sobrante e introducir los trozos cuidadosamente en el aceite.
8. Tenga por favor atención que la empuñadura en la cesta de freír esté bien sujetada.
    - Apriete los extremos del hilo en el extremo libre de la empuñadura.
    - Guíe los ángulos en los ojetes de alambre en el interior de la cesta.
9. La cesta de freír sólo se debe llenar hasta 2/3 de su capacidad. No sobrellene la cesta de freír.
10. Seque los alimentos húmedos antes con un paño.

ATENCIÓN:
En caso de que los alimentos estén muy húmedos (p.ej, patatas fritas cubiertas con mucho hielo), se produce una fuerte formación de espuma que en el caso más desfavorable podría originar el derrame del aceite.

Uso

1. Debe asegurarse que el aparato esté desconectado de la red y apagado (Las lámparas de control están apagadas).
2. Aparte la tapadera de la freidora.
3. Aparte la cesta de freír y llene el recipiente con aceite o grasa (por lo máximo 3 l). El nivel de relleno se tiene que encontrar entre la marca Min- y Max-.
4. Introduzca la clavija en una caja de enchufe con tomatierra 230 V, 50 Hz. Se ilumina la lámpara de control roja. Girando el regulador de temperatura (2) ajuste la temperatura deseada.
5. Se ilumina la lámpara de control verde. Al alcanzar la temperatura, se apagará la lámpara de control verde. Coloque con cuidado la cesta de freír con los ingredientes a freír en la grasa caliente.
6. Durante el proceso de freír la lámpara de control verde se conectará y desconectará unas cuantas veces. Esto es normal y muestra que la temperatura se mantiene y está controlada de forma termostática. Después del transcurso del tiempo de fritura (Los tiempos de fritura están indicados en el embalaje de los alimentos o en la receta), retire la cesta de freír.
7. Deje que los trozos fritos goteen un poco el aceite.
8. Para desconectar el aparato, ajuste el regulador de temperatura a la posición **OFF** y retire la clavija de la caja de enchufe. Enrolle el cable de la red en forma de espiral en la casilla de cable.

Limpieza

AVISO:
Desconectar antes de cada limpieza el enchufe y espere siempre que el equipo se haya enfriado.

ATENCIÓN:
- No utilice ningún cepillo metálico u otros objetos que rayen el aparato.
- No utilice detergentes agresivos o que rayen.
- Para su limpieza, en ningún caso sumerja el aparato bajo agua.

Recipiente para la grasa de freír

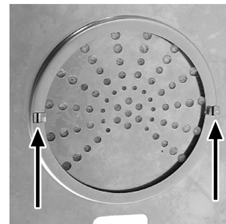
- Para cambiar el aceite, extraiga el recipiente para la grasa de freír y vierta el aceite por los lados.
- Limpie el recipiente para la grasa, la tapadera y la carcasa con un paño hume-decido y si es necesario con un agente doméstico.Se ruega no sumergir losobjetos en agua.
- La cesta de freír la puede lavar de forma habitual en un baño jabonoso.

Carcasa

Después del uso limpie la carcasa con un paño levemente humedecido.

Recambio del filtro de absorción de grasa y de olor

Puede recambiar el filtro en la tapadera.



- Saque el filtro del interior de la tapa, apretando las pinzas. Dado el caso haga uso de unas pinzas como ayuda.
- Retire la cubierta interior.
- Recambie los filtros.
- Después del recambio monte de nuevo la cubier-ta. En esto, preste atención a la colocación de los agujeros. Los agujeros de la cubierta interior tienen que coincidir exactamente sobre los de la tapadera del filtro.

INDICACIÓN:
Al haber gastado estos filtros, puede utilizar filtros universales, p.ej. de las campanas de cocina, y cortar éstos a medida.

Reparación de fallos

El aparato no tiene función

Remedio:

- Supervise la conexión a la red.
- Supervise la posición del termostato.

Otras posibles causas:

Su aparato está equipado con un **interruptor de seguridad** (7).

Este evita la conexión no intencional de la calefacción.

Remedio:

Controle el ajuste correcto del elemento de control.

Protección de sobrecalentamiento

- En caso de que haya encendido por error su freidora, cuando no haya aceite o grasa en ella, se conectará automáticamente la protección de sobrecalentamiento. El aparato no estará ahora disponible para el servicio. Retire la clavija de la caja de enchufe.
- Cuando se haya enfriado por completo el aparato, accione primero el botón „RESTART“ (8) que se encuentra en la parte posterior del elemento de control, de modo que pueda utilizar nuevamente la freidora. Para ello, utilice un objeto de plástico o de madera con un tamaño por lo mínimo de 4 cm.

Datos técnicos

Modelo: .... FR 5554

Suministro de tensión: .... 230 V, 50 Hz

Consumo de energía: .... 2000 W

Clase de protección: I

Cantidad de llenado: .... máx. 3 Litros

Peso neto: .... 3,95 kg

Este aparato se ha examinado según las normativas actuales y vigentes de la Comunidad Europea, como p.ej. compatibilidad electromagnética y directiva de baja tensión y se ha construido según las más nuevas especificaciones en razón de la seguridad.

No reservamos el derecho de efectuar modificaciones técnicas.



Significado del símbolo „Cubo de basura“

Proteja nuestro medio ambiente, aparatos eléctricos no forman parte de la basura doméstica.

Haga uso de los centros de recogida previstos para la eliminación de aparatos eléctricos y entregue allí sus aparatos eléctricos que no vaya a utilizar más.

Ayudará en evitar las potenciales consecuencias, a causa de una erronéa eliminación de desechos, para el medio ambiente y la salud humana.

Con ello, contribuirá a la recuperación, al reciclado y a otras formas de reutilización de los aparatos viejos eléctricos y electrónicos.

La información cómo se debe eliminar los aparatos, se obtiene en su ayuntamiento o su administración municipal.

Instruções gerais de segurança

Antes de pôr este aparelho a funcionar, leia muito atentamente as instruções de emprego e guarde-as muito bem, juntamente com o talão de garantia, o talão de compra e, tanto quanto possível, a embalagem com os elementos interiores. Se puser o aparelho à disposição de terceiros, entregue-lhes também as Instruções de Utilização.

- Utilize o aparelho exclusivamente para fins privados e para a finalidade para a qual o mesmo foi concebido. Este aparelho não se destina a fins comerciais. Não o utilize ao ar livre. Mantenha-o protegido do calor, de irradiação solar directa, da humidade (não o imergir de forma alguma em quaisquer líquidos) e de arestas aguçadas. Não utilize o aparelho com as mãos molhadas. No caso de o aparelho ficar húmido ou molhado, retire imediatamente a ficha da tomada.
- Sempre que não utilizar o aparelho, ou desejar montar acessórios, ou queira limpá-lo, ou ainda em caso de avarias, deverá desligá-lo e retirar a ficha da tomada (puxe pela ficha e não pelo fio).
- O aparelho **não** deverá funcionar sem vigilância. Se se ausentar do quarto, desligue sempre o aparelho. Retire a ficha da tomada de rede.
- O aparelho e o cabo de ligação à rede têm de ser regularmente examinados quanto a sinais de danificação. Se se verifica um dano, o aparelho não pode ser utilizado.
- Não tente reparar o aparelho, dirija-se a um técnico da especialidade, devidamente autorizado. Para evitar quaisquer perigos, é favor substituir um fio danificado por um fio da mesma qualidade. Tal deverá ser efectuado pelo fabricante, pelos nossos serviços de assistência ou por outra pessoa com as mesmas qualificações.
- Utilize apenas acessórios de origem.
- É favor observar as seguintes „Instruções especiais de segurança“.

Crianças e pessoas débeis

- Para a segurança dos seus filhos, não deixe partes da embalagem (sacos plásticos, papelão, esferovite, etc.) ao alcance dos mesmos.


AVISO!
Não deixe crianças pequenas brincarem com folhas de plástico. **Perigo de asfixia!**

- Este aparelho não foi concebido para ser utilizado por pessoas (inclusivamente por crianças) com limitações das capacidades físicas, sensoriais ou psíquicas ou sem experiência ou conhecimentos, a não ser que, para a sua segurança, sejam vigiados por uma pessoa responsável ou tenham recebido instruções da mesma, sobre o modo de utilização do aparelho.
- Crianças devem ser vigiadas para evitar que brinquem com o aparelho.

Símbolos nestas Instruções de uso

Indicações importantes para a sua segurança estão marcadas de forma especial. Preste incondicionalmente atenção a estas indicações, para evitar acidentes e estragos no aparelho:


AVISO:
Chama a atenção para perigos existentes para a sua saúde e para possíveis riscos de ferimento.


ATENÇÃO:
Chama a atenção para possíveis perigos existentes para o aparelho ou para outros objectos.

 INDICAÇÃO: Realça sugestões e informações para si.

Indicações especiais de segurança para este aparelho


AVISO:
- Nunca junte água ao óleo!
- Óleos e gorduras podem arder com o sobrequecimento. Tenha cuidado! Não esqueça de desligar o aparelho depois do funcionamento! Para tal coloque o termóstato na posição mais baixa e retire depois a ficha da tomada.

ATENÇÃO: SOBREAQUECIMENTO DO ELEMENTO DE AQUECIMENTO

Observe esta indicação importante, se desejar utilizar gordura na fritadeira!

A gordura tem de ser fundida lentamente para poder envolver o elemento de aquecimento.

Se a gordura é colocada pela primeria vez ou se é fundida de novo, corre-se o risco de sobreaquecimento, se a temperatura selecionada for demasiado alta!

Colocar pela primeria vez gordura na fritadeira

- Liquefaça a gordura primeiramente num recipiente à parte.


AVISO:
Não aqueça a gordura a mais de 50ºC, para evitar ferimentos ao transvasar.

- Encha o reservatório de gordura da fritadeira com a gordura liquefeita.
- Quando tiver sido alcançado o nível de óleo necessário, pode configurar com o termostato a temperatura desejada.

Voltar a aquecer gordura solificada na fritadeira

Se a gordura na fritadeira solidificou, é difícil verificar se já se encontra líquida junto ao elemento de aquecimento.

- Rode o termostato devagar, até a luz de controlo indicar o funcionamento do elemento de aquecimento.

  ⚠ **STOP!** Não rode mais o termostato! O elemento de aquecimento vai agora aquecer lentamente a gordura.

- O elemento de aquecimento desliga-se de novo pouco tempo depois.
- Volte a ligar o elemento de aquecimento, regulando agora mais uma vez o termostato.
- Repita o procedimento, até a gordura ter derretido.

- Não utilize o aparelho com um temporizador externo ou por meio de um sistema remoto separado.

Descrição dos elementos

1 Luz de controlo do funcionamento (vermelha)
2 Selector da temperatura
3 Luz de controlo da temperatura (verde)
4 Recipiente do óleo de fritar
5 Caixa
6 Cesto
7 Interruptor de segurança
8 Botão de reactivamento - RESTART
9 Compartimento do cabo

Utilização conforme à sua finalidade

Este aparelho serve para fritar géneros alimentares.

Apenas foi concebido para esta finalidade e só pode ser usado para tal. Só deve ser utilizado como descrito nas Instruções de utilização. Não pode utilizar este aparelho para fins industriais.

Qualquer outra utilização é considerada como contrária à finalidade e pode levar a danos materiais ou mesmo pessoais.

A ETV Elektro-Technische Vertriebsgesellschaft mbH não se responsabiliza por danos causados pela utilização indevida do aparelho.

Funcionamento

Antes da primeira utilização

1. Remova o material de embalagem. Retire a tampa da fritadeira. Dentro desta encontra-se o cesto de fritar. Retire todos os objectos de dentro da fritadeira.
2. Recomenda-se proceder à limpeza da tampa, da caixa, do recipiente e do cesto da forma descrita na rubrica **Limpeza**.
3. Retire por favor o cabo de ligação do compartimento do mesmo.

Ligação eléctrica

- Assegure-se de que a tensão do aparelho (consulte a placa de características) e a tensão da corrente são as mesmas.
- Ligue a ficha de rede apenas a tomadas de contacto de segurança 230 V ~ 50 Hz instaladas em conformidade com os regulamentos.

Carga conectada

O aparelho pode no total funcionar com uma potência de 2000 W. Com esta carga conectada aconselha-se uma conduta de alimentação separada com uma protecção fusível num interruptor de protecção doméstico de 16 A.

⚠ **ATENÇÃO: SOBRECARGA:**

- Se utilizar cabos de extensão, estes deverão ter uma secção de pelo menos 1,5 mm².
- Não utilize tomadas múltiplas, uma vez que o aparelho é demasiado potente.

Instruções para a utilização

1. Retirar todos os restos dos fritos que ficarem dentro do óleo (p. ex. bocadinhos de batatas fritas). Depois de usar várias vezes deve mudar o óleo.

   Usar óleo ou gordura de boa qualidade.

2. As gorduras e os óleos têm de poder ser aquecidos a altas temperaturas. Evitar usar margarina, azeite ou manteiga. Estas gorduras não são apropriadas para fritar pois, mesmo a temperaturas baixas, haverá formação de fumo.

   Aconselhamos o uso de óleo para fritar líquido.

   ⚠ **AVISO: PERIGO!**

   - Mude regularmente sem falta a gordura/ o óleo.
   - Não utilize produtos congelados gelados na fritadeira!
   - Com géneros alimentares demasiadamente húmidos (por exemplo, batatas fritas congeladas a temperaturas muito baixas, etc.) dá-se a formação de forte de espuma, com a qual o óleo quente pode transbordar e causar ferimentos.

3. Ao fritar recomenda-se de não exceder uma temperatura de 170 graus centígrados (eventualmente 175 graus centígrados) para diminuir o volume de acrílico nos alimentos amiláceos (batatas, cereaís). Além disso deve-se reduzir o tempo de ao mínimo possível e fritar os alimentos ao máximo até estes atingirem uma cor dourada.
4. **Atenda por favor a que** o interruptor de segurança (7) é accionado, quando o elemento de comando é enfiado na conduta.
5. Seleccionar a temperatura apropriada, tomando em consideração os alimentos que se querem fritar. Alimentos pré-fritos necessitam de temperaturas mais elevadas do que alimentos crus.
6. Enquanto o óleo ou a gordura estiverem quentes, não se deverá movimentar a fritadeira.

7. Quando se fritarem alimentos pastosos, tirar a massa que esteja a mais e introduzi-los no óleo com muito cuidado.
8. Preste por favor atenção a que a pega do cesto da fritadeira esteja bem fixa.
   - Aperte uma contra a outra as pontas de arame na ponta livre da pega.
   - Introduza as partes angulares nos olhais de arame no interior do cesto.
9. O cesto da fritadeira só deve no máximo estar cheio a 2/3. Não encher o cesto em demasia.
10. Os alimentos que estejam húmidos deverão ser enxugados antes.

ATENÇÃO:
No caso de se utilizem alimentos demaisiado humidos (por exemplo batatas fritas muito congeladas etc.) pode resultar em caso desfavorável, que se forme espuma a qual poderá originar um derramamento de o óleo.

Utilização

1. Verificar se o aparelho se encontra desligado da corrente (As luzes de controle estão apagadas).
2. Remova a tampa da fritadeira.
3. Retirar o cesto e deitar óleo ou gordura no recipiente (no máximo 3 l). O nível deverá ficar entre as marcações Min e Max.
4. Introduza a ficha numa tomada com protecção de contactos de 230 voltes e 50 Hz. A luz vermelha de controle acende-se. Coloque o regulador de temperatura (2) por meio de rotação à temperatura desejada.
5. A luz de controlo verde acende. Quando a temperatura seleccionada foi alcançada, a luz de controlo verde apaga-se. Coloque o cesto da fritadeira com os alimentos a fritar com cuidado na gordura quente.
6. A lâmpada de controle verde acende-se e apaga-se algumas vezes durante o fritar. Tal facto é normal e indica que a temperatura está sendo controlada pelo termostato e permanece constante. Depois de passado o período de tempo da fritura (os períodos de tempo da fritura encontram-se nas embalagens dos alimentos a fritar ou na receita), retire o cesto da fritadeira de dentro da gordura.
7. Deixar escorrer o óleo.
8. Para desligar o aparelho coloque por favor o regulador de temperatura em **OFF** e retire a fixa da tomada de corrente. Enrole em forma de espiral o cabo de alimentação no compartimento para o mesmo.

Limpeza

AVISO:
Antes de proceder à limpeza do aparelho, retirar sempre a ficha da tomada e esperar até que arrefeça.

ATENÇÃO:
- Não utilize escovas de arame, nem outros objectos semelhantes.
- Não use detergentes corrosivos nem abrasivos.
- Não imergir, de forma alguma, o aparelho em água para o lavar.

Recipiente de fritura

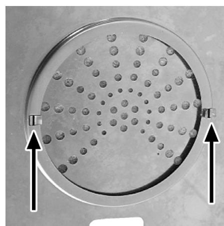
- Para mudar o óleo, retire o recipiente de fritura e despeje o óleo lateralmente.
- Limpe o recipiente, a tampa e a caixa do aparelho com um pano húmido e, senecessário, com detergente. Não emergir por favor em água.
- O cesto de fritar pode ser lavado normalmente em água com detergente.

Caixa

Limpe a caixa depois da utilização com um pano ligeiramente húmido.

Mudança do filtro de cheiro e de vapor de gordura

Pode mudar o filtro na tampa.



- Desencaixe, premindo os bornes, o filtro na parte interior da tampa. Caso seja necessário, utilize um alicate.
- Remova o revestimento interno.
- Mude o filtro.
- Volte a montar a cobertura depois da mudança de filtro. Nesta ocasião, favor certificar-se do alinhamento dos furos. Os furos do revestimento interno e da tampa do filtro devem encontrar-se exactamente alinhados.

INDICAÇÃO:
Se estes filtros se gastarem, pode usar filtros universais, como por exemplo os de cúpulas de escape de vapores, que podem ser recortados ao tamanho adequado.

Solução de problemas

O aparelho não funciona

Procedimento:

- Examine a ligação à corrente.
- Examine a posição do termostato.

Outras causas possíveis:

O seu aparelho está equipado com um **interruptor de segurança** (7). Ele impede que o aquecimento se ligue involuntariamente.

Procedimento:

Examine se o elemento de comando está bem inserido.

Protecção contra sobreaquecimento

- Se por acaso ligar erradamente a fritadeira, sem que ela contenha óleo ou gordura, liga-se automaticamente a protecção de sobreaquecimento. Então o aparelho não poderá funcionar. Retire a ficha da tomada.
- Para usar de novo a fritadeira, accione o botão „RESTART“ (8) na parte de trás do elemento de comando, mas só depois de o aparelho ter arrefecido completamente. Utilize para tal um objecto de madeira ou de material sintético com pelo menos 4 cm de comprimento.

Características técnicas

Modelo: .... FR 5554

Alimentação da corrente: .... 230 V, 50 Hz

Consumo de energia: .... 2000 W

Categoria de protecção: I

Capacidade: .... max. 3 litros

Peso líquido: .... 3,95 kg

Este aparelho foi controlado nos termos das actuais directivas da CEE aplicáveis, tais como inocuidade electromagnética e directiva sobre baixa tensão, e fabricado de acordo com as mais novas prescrições da segurança técnica.

Reserva-se o direito de alterações!



Significado do símbolo „contentor do lixo“

Poupe o nosso meio ambiente, não deite aparelhos eléctricos para o lixo doméstico.

Dirija-se ao locais destinados à recolha especial de aparelhos eléctricos e entregue aí os aparelhos que não pretende continuar a utilizar.

Desta forma, contribuirá para ajudar a evitar os potenciais efeitos perniciosos que um falso depósito de objectos usados terão, tanto no que diz respeito ao ambiente, como à saúde humana.

Dará igualmente a sua contribuição para o reaproveitamento de materiais, para a reciclagem e outras formas de aproveitamento de aparelhos eléctricos e electrónicos usados.

Receberá, nas autarquias e juntas de freguesia, informações sobre os locais onde poderá entregar tais aparelhos.

Norme di sicurezza generali

Prima di mettere in funzione questo apparecchio, leggere molto attentamente le istruzioni per l'uso e conservarle con cura unitamente al certificato di garanzia, allo scontrino e, se possibile, alla scatola di cartone con la confezione interna. Se passate l'apparecchio a terzi, consegnate anche le istruzioni per l'uso.

- Utilizzare l'apparecchio esclusivamente per scopi privati e conformemente al tipo di applicazione previsto. Questo prodotto non è stato concepito ai fini di un impiego in ambito industriale. Non utilizzarlo all'aperto. Proteggerlo dal calore, nonché dall'esposizione diretta ai raggi solari e dall'umidità (non immergerlo mai in sostanze liquide) e tenerlo a distanza da oggetti con spigoli affilati. Non utilizzare l'apparecchio con le mani umide. Nel caso in cui si bagni o si inumidisca l'apparecchio, staccare immediatamente la spina.
- Disattivare l'apparecchio e staccare sempre la spina dalla relativa presa (prendendo in mano la spina, non tirando il cavo) allorché non si utilizza l'apparecchio, quando si applicano degli accessori oppure nel caso in cui lo si debba pulire o si siano manifestate anomalie.
- **Non** mettere in funzione l' apparecchio senza sorveglianza. Spegnere sempre l'apparecchio, se si desidera uscire dalla stanza. Estrarre la spina dalla presa.
- Controllare regolarmente che l'apparecchio e il cavo non presentino tracce di danneggiamento. In tal caso l'apparecchio non deve più essere utilizzato.
- Non tentare di riparare l'apparecchio, bensì rivolgersi a un tecnico autorizzato. Al fine di evitare l'insorgere di situazioni di pericolo, si raccomanda di contattare il costruttore, il nostro servizio di assistenza tecnica o un tecnico ugualmente qualificato per la sostituzione del cavo di alimentazione difettoso con un cavo equivalente.
- Utilizzare esclusivamente accessori originali.
- Rispettare le seguenti "Speciali norme di sicurezza".

Bambini e persone fragili

- Per sicurezza tenere l'imballaggio (sacchetto di plastica, scatola, polistirolo, ecc,) fuori dalla portata dei bambini.

AVVISO!
Non lasciar giocare i bambini piccoli con la pellicola. **Pericolo di soffocamento!**

- Quest'apparecchio non è destinato all'uso da parte di persone (compresi i bambini) con capacità fisiche, psichiche, sensorie o intellettive limitate, o da persone sprovviste della necessaria esperienza e conoscenza, ad eccezione del fatto che ciò avvenga sotto la sorveglianza di una persona responsabile ed addetta alla loro sicurezza, o che ricevano da questa persona istruzioni su come debba essere utilizzato l'apparecchio.
- Evitare che i bambini giochino con l'apparecchio.

Simboli per questo manuale di istruzioni per l' uso

Le indicazioni importanti per la propria sicurezza sono indicati appropriatamente. Osservare assolutamente queste indicazioni, per evitare incidenti e danni all' apparecchio:

 **AVVISO:**
Previene i rischi della propria salute ed indica possibili rischi di ferite.

 **ATTENZIONE:**
Indica possibili pericoli per l' apparecchio o altri oggetti.

 **NOTA:** Mette in risalto consigli ed informazioni.

Indicazioni di avvertenza speciali per questo apparecchio

 **AVVISO:**
- Non aggiungere mai acqua all'olio!
- Olio e grassi possono bruciare se vengono surriscaldati. Fare attenzione! Non dimenticare di spegnere l'apparecchio dopo il funzionamento! Impostare il termostato sulla posizione più bassa ed estrarre la spina.

 **ATTENZIONE: SURRISCALDAMENTO DELL'ELEMENTO RISCALDANTE**

Osservare questa indicazione importante, se desiderate usare del grasso nella friggitrice!

Il grasso deve essere sciolto lentamente, in modo da avvolgere l'lelemento riscaldante.

Se il grasso viene aggiunto per la prima volta oppure sciolto nuovamente, si causa pericolo di surriscaldamento, se la temperatura scelta è troppo alta!

Aggiungere il grasso per la prima volta

- Dapprima sciogliere il grasso in un recipiente separato.

   **AVVISO**:
  Per evitare ustioni durante il versamento, non riscaldare il grasso a più di 50°C.

- Versare il grasso liquido nel contenitore della friggitrice.
- Quando il livello di olio desiderato è raggiunto, impostare sul termostato la temperatura desiderata.

Riscaldare nuovamente il grasso indurito nella friggitrice

Se il grasso si è indurito nella friggitrice, non è più possibile costatare a che punto sia già sciolto sotto, vicino al riscladamento

- Impostare lentamente il termostato, fino a che la spia di controllo indichi il funzionamento del riscaldamento.

  ⚠ **STOP!** Non continuare ad impostare! Il riscaldamento ora scalda lentamente il grasso.

- Poco tempo dopo, il riscaldamento si spegne nuovamente.
- Accendere nuovamente il riscaldamento, impostando nuovamente il termostato.
- Ripetere il procedimento fino a che il grasso sia sciolto.

- Non usare l'apparecchio con un timer esterno oppure con un sistema di telecomando esterno.

Elementi di comando

1 Spia di controllo del funzionamento (rossa)
2 Termostato
3 Spia di controllo della temperatura (verde)
4 Contenitore grasso di friggitura
5 Custodia
6 Cesto di friggitura
7 Interruttore di sicurezza
8 Tasto riavvio - RESTART
9 Vano per cavo

Utilizzo conforme alla destinazione

Si usa questo apparecchio per la friggitura di cibi.

E' destinato esclusivamente a questo scopo e può essere impiegato solo a questo fine. Può essere utilizzato solo nelle modalità descritte in queste istruzioni per l'uso. Non è permesso usare l'apparecchio per scopi commerciali.

Qualsiasi altro impiego è considerato non conforme alla destinazione e può causare danni alle cose o addirittura alle persone.

ETV Elektro-Technische Vertriebsgesellschaft mbH declina qualsiasi responsabilità per danni causati da utilizzo non conforme alla destinazione.

Messa in esercizio

Prima della prima messa in esercizio

1. Togliere l'imballaggio. Togliere il coperchio dalla friggitrice. Nella friggitrice c'è il cestello. Tirare fuori tutti gli oggetti dalla friggitrice.
2. Si consiglia di pulire bene il coperchio, la scatola, il contenitore e il cesto per la friggitura come descritto in **Pulizia**.
3. Estrarre il cavo dal vano.

Collegamento elettrico

- Accertarsi che la tensione dell'apparecchio (v. targhetta di identificazione) e la tensione di rete coincidano.
- Inserire la spina solo in una presa con contatto di terra regolarmente installata da 230 V ~, 50 Hz.

Potenza allacciata

L'apparecchio ha una capacità totale di 2000 w. A causa di questa potenza si raccomanda un cavo di alimentazione separato con un commutatore di 16 A.

⚠ **ATTENZIONE: SOVRACCARICO:**

- se si usano prolunghe, queste devono avere una sezione trasversale di minimo 1,5 mm² .
- Non utilizzare prese multiple perché questo apparecchio è troppo potente.

Avvertenze per l'utente

1. Togliete sempre i cibi rimasti nell'olio (p.e. pezzi di patatine fritte). Dopo vari usi cambiare l'olio.

   Per friggere usate olio apposito di qualità o grasso per friggere.

2. Olio e grassi devono essere riscaldabili ad alta temperatura. Evitate di usare margarina, olio di oliva o burro. Questi grassi non sono idonei alla friggitura perché possono generare fumo già a basse temperature.

   Raccomandiamo l'uso di olio da frittura liquido.

   ⚠ **AVVISO: PERICOLO!**

   - Cambiare assolutamente e con regolarità il grasso/olio.
   - Non usare congelati!
   - Se i cibi sono troppo umidi (p.e. patatine fritte molto congelate, ecc.) si può formare molta schiuma, che in caso sfavorevole, porta a far traboccare il grasso caldo/ olio e quindi può causare ustioni.

3. Per diminuire il contenuto di amide acrilico in alimenti contenenti amido (patate, cereali), si consiglia di non aumentare la temperatura di frittura più di 170° C (eventualmente 175° C). Inoltre si consiglia anche di friggere gli alimenti per un corto periodo e al massimo fino a che non siano dorati.
4. **Nota** che l' interruttore di sicurezza (7) è in azione non appena l' elemento di controllo viene condotto nella guida.
5. Scegliete la temperatura di friggitura adatta e tenete conto del tipo di cibo da friggere. La regola è: i generi alimentari prefritti hanno bisogno di temperature più elevate rispetto a quelli crudi.
6. Non sollevate né muovete la friggitrice quando l'olio o il grasso sono ancora bollenti.
7. Quando friggete impasti, togliete la pasta in eccesso e mettete i cibi con cautela nell'olio.

8. Osservare che il manico sul cesto da frittura non sia montato.
   - Premere gli estremi del filo alle estremità libere dell' impugnatura.
   - Inserire gli angoli nel dispositivo di fissaggio all'interno del cesto.
9. Queto deve essere riempito al massimo di 2/3. Non riempire troppo il cesto.
10. Prima asciugare bene gli alimenti umidi con un panno asciutto.

ATTENZIONE:
Dovuto ad alimenti troppo umidi (p.e.: patatine fritte troppo congelate), si possono creare grandi quantità di schiuma che nel caso più negativo possono provocare un traboccare dell' olio.

Uso

1. Accertarsi che la spina sia staccata e l'apparecchio spento (Le spie di controllo sono spente).
2. Togliere il coperchio dalla friggitrice.
3. Togliete il cesto per la friggitura e versate olio o grasso nel contenitore (max. 3 l). Quando il cesto è pieno, il livello dell'olio e/o grasso deve essere tra le tacche indicanti min. e max.
4. Inserire la spina in una presa con contatto di terra da 230 V, 50 Hz. La spia di controllo rossa si illumina. Impostare il regolatore della temperatura (2) girandolo per ottenere la temperatura desiderata.
5. La spia di controllo verde si illumina. Quando la temperatura impostata è raggiunta, si spegne la spia di controllo verde. Immergere cautamente il cesto con i cibi da friggere nel grasso bollente.
6. La spia di controllo verde si accende e si spegne più volte durante la frittura. È normale ed è il segnale che la temperatura viene controllata e mantenuta mediante il termostato. A termine della frittura (i tempi per la durata della frittura si trovano scritti sull'imballaggio degli alimenti oppura sulla ricetta), estrarre il cesto della frittura.
7. Fate sgocciolare l'olio dai cibi fritti.
8. Per spegnere l' apparecchio, girare il regolatore della temperatura su **OFF** e togliere la spina dalla presa. Avvolgere il cavo nel vano formando una spirale.

Pulizia

AVVISO:
Prima di procedere alla pulizia dell'apparecchio, staccare sempre la spina dalla presa di rete e attendere che l'apparecchio si sia completamente raffreddato.

ATTENZIONE:
- Non usare spazzole di ferro o altri oggetti abrasivi.
- Non usare detergenti forti o abrasivi.
- Non immergere assolutamente l'apparecchio nell'acqua per pulirlo.

Cesto per frittura

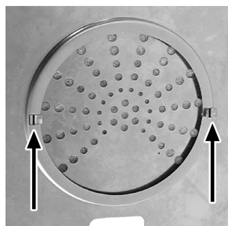
- Per cambiare l'olio, estrarre il cesto per la frittura e versare l'olio sul lato.
- Pulire il contenitore del grasso di friggitura, il coperchio e la custodia con un panno umido ed eventualmente con detergente per stoviglie. Non immergere in acqua.
- Pulire il cestello come abitualmente in acqua e detergente per stoviglie.

Custodia

Dopo l'uso pulire l'apparecchio con un panno leggermente inumidito.

Ricambio del filtro per l'assorbimento dei vapori di grasso e di odori

Si può cambiare il filtro nel coperchio.



- Premendo i ganci, si incastra il filtro all'interno del coperchio. Aiutarsi eventualmente con una tenaglia.
- Togliere la copertura interna.
- Cambiare il filtro.
- Dopo aver cambiato il filtro avvitare nuovamente la copertura. Fare attenzione alla collocazione dei fori. I fori della copertura interna devono trovarsi esattamente sopra quelli del coperchio del filtro.

NOTA:
Quando i filtri sono stati usati, si possono utilizzare filtri p.e. per cappe aspiranti o universali ritagliandoli alla misura giusta.

Rimozione guasti

L’ apparecchio non è in funzione

Rimedio:

- Controllare il collegamento rete.
- Controllare la posizione del termostato.

Altre possibili cause:

L’ apparecchio è equipaggiato di un **interruttore di sicurezza** (7). Evita un’ eventuale messa in funzione non intenzionale del riscaldamento.

Rimedio:

Controllare se l’elemento di controllo è correttamente collocato.

Protezione contro il surriscaldamento

- Se doveste per sbaglio accendere la friggitrice senza che contenga olio o grasso, la protezione contro il surriscaldamento si accende automaticamente. In questo caso, non è più possibile usare l’apparecchio. Staccare quindi il connettore dalla relativa presa.
- Azionare il bottone „RESTART“ (8) solo dopo aver lasciato raffreddare completamento l’ apparecchio, sul retro dell’ elemento di comando, per usare nuovamente la friggitrice. Per fare ciò usare un oggetto di legno o plastica che sia lungo di almeno 4 cm.

Dati tecnici

Modello: FR 5554

Alimentazione rete: 230 V, 50 Hz

Consumo di energia: 2000 W

Classe di protezione: I

Capacità: mass. 3 litri

Peso netto: 3,95 kg

Questo apparecchio è stato controllato sulla base di tutte le direttive CE attuali in vigore in questo settore, quali per esempio la normativa in materia di compatibilità elettromagnetica e la direttiva in materia di bassa tensione, ed è stato costruito conformemente alle norme di sicurezza più moderne.

Con riserva di apportare modifiche tecniche.



Significato del simbolo „Eliminazione“

Salvaguardare l’ ambiente, gli elettrodomestici non vanno eliminati come rifiuti domestici.

Per l’ eliminazione degli elettrodomestici, fare uso dei posti di raccolta previsti per questo tipo e porre quegli elettrodomestici che non sono più in uso.

Si contribuisce così ad evitare un effetto potenziale sull’ ambiente e sulla salute, dovuto magari ad una eliminazione sbagliata.

Questo significa un contributo personale alla riutilizzazione, al riciclaggio e altre forme di utilizzazione di elettrodomestici ed apparecchi elettronici usati.

Si possono trovare le corrispondenti informazioni sugli appositi luoghi di raccolta, nelle amministrazioni dei comuni.

General Safety Instructions

Read the operating instructions carefully before putting the appliance into operation and keep the instructions including the warranty, the receipt and, if possible, the box with the internal packing. If you give this device to other people, please also pass on the operating instructions.

- The appliance is designed exclusively for private use and for the envisaged purpose. This appliance is not fit for commercial use. Do not use it outdoors. Keep it away from sources of heat, direct sunlight, humidity (never dip it into any liquid) and sharp edges. Do not use the appliance with wet hands. If the appliance is humid or wet, unplug it immediately.
- When cleaning or putting it away, switch off the appliance and always pull out the plug from the socket (pull the plug itself, not the lead) if the appliance is not being used and remove the attached accessories.
- Do **not** operate the machine without supervision. If you leave the room you should always turn the device off. Remove the plug from the socket.
- The device and the mains lead have to be checked regularly for signs of damage. If damage is found the device must not be used.
- Do not try to repair the appliance on your own. Always contact an authorized technician. To avoid the exposure to danger, always have a faulty cable be replaced only by the manufacturer, by our customer service or by a qualified person and with a cable of the same type.
- Use only original spare parts.
- Pay careful attention to the following "Special Safety Instructions".

Children and Frail Individuals

- In order to ensure your children's safety, please keep all packaging (plastic bags, boxes, polystyrene etc.) out of their reach.

  ⚠ **WARNING!**
  Caution! Do not allow small children to play with the foil as there is a **danger of suffocation**!

- This device is not intended to be used by individuals (including children) who have restricted physical, sensory or mental abilities and/or insufficient knowledge and/or experience, unless they are supervised by an individual who is responsible for their safety or have received instructions on how to use the device.
- Children should be supervised at all times in order to ensure that they do not play with the device.

Symbols in these Instructions for Use

Important information for your safety is specially marked. It is essential to comply with these instructions in order to avoid accidents and prevent damage to the machine:

⚠ **WARNING:**
This warns you of dangers to your health and indicates possible injury risks.

⚠ **CAUTION:**
This refers to possible hazards to the machine or other objects.

NOTE: This highlights tips and information.

Special Safety Instructions for this Device

⚠ **WARNING:**
- Never add water to the oil!
- Oils and fats may burn when overheated. Please be careful! Do not forget to switch the device off after use! First turn the thermostat to the lowest position and then remove the mains plug.

⚠ **CAUTION:**
OVERHEATING OF THE HEATING ELEMENT

Please note this important information if you would like to use fat in the deep fat fryer!

The fat has to be melted slowly so that it can enclose the heating element.

When fat is placed in the deep fat fryer for the first time or melted again, there is a danger of overheating if the selected temperature is too high!

Placing fat in the deep fat fryer for the first time

- Liquefy the fat beforehand in a separate vessel.

  ⚠ **WARNING:**
  Do not heat the fat above 50°C in order to prevent injury when transferring it from the vessel to the deep fat fryer.

- Transfer the liquefied fat to the frying fat container.
- Once the required oil level has been reached you can set the desired temperature on the thermostat.

Reheating hardened fat in the deep fat fryer

If the fat in the deep fat fryer has become hard, it is difficult to know how much it has already melted down at the heating element.

- Turn the thermostat slowly up until the control lamp shows that the heating is working.

  ⚠ **STOP!** Do not turn any further! The heating will now slowly heat up the fat.

- A short time later the heating switches off again.
- Turn the heating on again by readjusting the thermostat.
- Repeat the process until the fat has melted.

- Please do not operate the device with an external timer or a separate remote control system.

Overview of the Components

1 Power indicator light (red)
2 Thermostat
3 Temperature indicator light (green)
4 Frying grease container
5 Housing
6 Frying basket
7 Safety switch
8 RESTART – button
9 Cable compartment

Intended Use

This device is used for deep-frying food.

It is intended exclusively for this purpose and may only be used as such. It may only be used in the manner described in these instructions for use. The device must not be used for commercial purposes.

Any other use of this device is considered to be contrary to the intended use and may result in damage to materials or even personal injury.

The firm ETV Elektro-Technische Vertriebsgesellschaft mbH does not accept any liability for damage caused as a result of the use of this device contrary to its intended use.

Putting into use

Before using for the first time

1. Remove the packaging. Then take the lid off the deep fat fryer. In the deep fat fryer you will find a frying basket. Take all objects out of the fryer.
2. It is highly recommended to clean the lid, casing, container and frying basket as described in **Cleaning**.
3. Please pull the connecting cable out of the cable compartment.

Electrical connection

- Make sure that the iron voltage (see name plate) and the line voltage match.
- The mains plug should only be inserted into a correctly installed 230 V ~ 50 Hz socket with earthing contact.

Connected Wattage

The total power consumption of this device can be up to 2000 W. With this connected load a separate supply line protected by a 16 A household circuit breaker is recommended.

⚠ **CAUTION: OVERLOAD:**
- If you use extension leads, these should have a cable cross-section of at least 1.5 mm^2.
- Do not use any multiple sockets, as this device is too powerful.

Useful hints for use

1. Always remove the food remaining in the oil (e.g. pieces of French fries). After the device has been used several times you should change the oil.

   Use high quality frying oil or frying grease.
2. Fats and oils must be heatable to high temperatures. Do not use margarine, olive oil or butter: they are not fit for frying, because they start to smoke already at low temperatures.

   We recommend the use of liquid frying oil.

   ⚠ **WARNING: DANGER!**
   - It is essential to change the fat / oil regularly.
   - Do not use any frozen food containing ice!
   - If food containing too much moisture (e.g. chips containing a lot of ice etc.) is used, there is a strong tendency to form foam, which in the worst case may cause the hot fat / oil to overflow and result in injuries.
3. In order to reduce the acrylamide content of food containing starch (potatoes, cereals) the temperature during deep-fat frying should not exceed 170° C (or possibly 175° C). Furthermore, the frying time should be kept as short as possible and the food only fried until it turns golden yellow.
4. **Please note** that the safety switch (7) is operated when the control element is inserted into the guide mechanism.
5. Choose the right frying temperature and check the conditions of the food to be fried. A rule of thumb is that pre-fried foods require a higher temperature than raw foods.
6. Do not carry or move the deep fryer if the oil or grease is still hot.
7. When frying dough-like foods scrape off the excess dough and put the pieces carefully into the oil.
8. Please ensure that the handle of the deep fat frying basket has been correctly attached.
   - Press the ends of the wire together at the free end of the handle.
   - Insert the brackets into wire hoops inside the basket.
9. The deep fat frying basket must not be more than 2/3 full. Do not overfill the frying basket.
10. Rub dry humid foods with a cloth before frying.

⚠ **CAUTION:**
In the case of foodstuffs which are too moist (e.g. frozen chips etc.) large amounts of foam may form, which under certain circumstances may cause the oil to overflow.

Use

1. Make sure that the appliance is unplugged and switched off (The control lamps are off.).
2. Take the lid off the deep fryer.
3. Remove the frying basket and fill the container with oil or grease (maximum 3 l). The filling level must be located between the minimum and the maximum level.
4. Insert the plug into a 230 V, 50 Hz power socket. The red control lamp lights up. Set the desired temperature by turning the temperature control (2).
5. The green control lamp lights up. Once the set temperature has been reached the green control lamp goes off. Place the frying basket containing the items to be fried carefully into the hot fat.
6. The green control lamp switches on and off several times during frying. This is normal and it indicates that the temperature is controlled by the thermostat and is being maintained. Once the frying time is over (the frying times are to be found on the packaging of the food or in the recipe), please take out the frying basket.
7. Let the oil drip from the food being fried.
8. In order to switch off the machine, please turn the temperature regulator to **OFF** and remove the plug from the socket.Wind the mains lead up in the form of a spiral in the cable compartment.

Cleaning

⚠ **WARNING:**
Always pull out the plug from the mains socket before cleaning and wait until the unit has cooled down.

⚠ **CAUTION:**
- Do not use any wire brush or other abrasive objects.
- Do not use any acidic or abrasive detergents.
- Under no circumstances should the device be immersed in water for cleaning.

Deep frying fat container

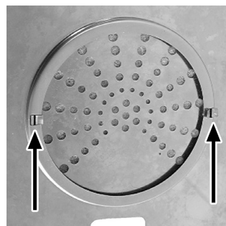
- In order to change the oil, pull out the deep frying fat container and pour the oil out at the side.
- Clean the deep frying fat container, the lid and the housing with a damp clothand household detergent if necessary. Please do not immerse in water.
- The deep frying basket can be cleaned in the usual way in soapy water.

Housing

Clean the housing after use with a slightly damp cloth.

Changing the Odour and Fat Vapour Filter

The filter in the lid can be replaced.



- Unlatch the filter from the inside of the lid by pressing in the catches. You can use tongs if necessary.
- Remove the inner cover.
- Replace the filter.
- Then reassemble the cover. Please note the position of the holes. The holes of the inner cover must be positioned accurately over those of the filter cover.

ℹ **NOTE:**
When these filters have been used up it is possible to cut universal filters to size, e.g. from cooker hoods.

Troubleshooting

Device is not working

Troubleshooting:

- Check the mains connection.
- Check the position of the thermostat.

Other possible causes:

The device is fitted with a **safety switch** (7).

This prevents the heater being switched on accidentally.

Troubleshooting:

Check that the control element is correctly in place.

Overheating Protection

- If you should accidentally switch on your deep fat fryer when there is no oil or fat in it the overheating protection is automatically turned on. The appliance is no longer ready to be used. Unplug the deep fryer.
- Only after the device has been left to cool down completely should the „RESTART“ button (8) on the rear of the control element be operated in order to use the deep fat fryer again. For this you should use a plastic or wooden object that is the least 4 cm long.

Technical Data

Model:..FR 5554

Power supply:..230 V, 50 Hz

Power consumption:...2000 W

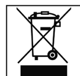
Protection class:..I

Filling quantity:..max. 3 Litre

Net weight: ....3,95 kg

This device has been tested according to all relevant current CE guidelines, such as electromagnetic compatibility and low voltage directives, and has been constructed in accordance with the latest safety regulations.

Subject to technical changes without prior notice!



Meaning of the “Dustbin” Symbol

Protect our environment: do not dispose of electrical equipment in the domestic waste.

Please return any electrical equipment that you will no longer use to the collection points provided for their disposal.

This helps avoid the potential effects of incorrect disposal on the environment and human health.

This will contribute to the recycling and other forms of reutilisation of electrical and electronic equipment.

Information concerning where the equipment can be disposed of can be obtained from your local authority.

Ogólne wskazówki bezpieczeństwa

Przed uruchomieniem urządzenia proszę bardzo dokładnie przeczytać instrukcję obsługi. Proszę zachować ją wraz z kartą gwarancyjną, paragonem i w miarę możliwości również kartonem z opakowaniem wewnętrznym. Przekazując urządzenie innej osobie, oddaj jej także instrukcję obsługi.

- Proszę wykorzystywać urządzenie jedynie dla prywatnego celu, jaki został przewidziany dla urządzenia. Urządzenie to nie zostało przewidziane do użytku w ramach działalności gospodarczej. Proszę nie korzystać z urządzenia na zewnątrz. Proszę trzymać urządzenie z daleka od ciepła, bezpośredniego promieniowania słonecznego, wilgoci (w żadnym wypadku nie zanurzać w substancjach płynnych) oraz ostrych krawędzi. Proszę nie obsługiwać urządzenia wilgotnymi dłońmi. Jeżeli urządzenie jest wilgotne lub mokre, proszę natychmiast wyciągnąć wtyczkę (należy ciągnąć za wtyczkę, nie za przewód).
- Jeżeli nie korzystacie Państwo z urządzenia, jeżeli chcecie Państwo zamontować jakieś akcesoria, w celu wyczyszczenia lub w przypadku jakichkolwiek zakłóceń, proszę zawsze wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę z gniazdka.
- Pracującego urządzenia **nie** należy pozostawiać bez nadzoru. Przed opuszczeniem pomieszczenia urządzenie należy zawsze wyłączać i wyciągać wtyczkę sieciową z gniazda.
- Należy regularnie sprawdzać, czy urządzenie i kabel sieciowy nie są uszkodzone. W razie uszkodzenia należy przestać korzystać z urządzenia.
- W razie awarii proszę nie naprawiać urządzenia samemu lecz skorzystać z pomocy autoryzowanego specjalisty. Jeżeli przewód zasilający nieodłączalny ulegnie uszkodzeniu, to powinien on być wymieniony u producenta lub w specjalnym zakładzie naprawczym albo przez wykwalifikowaną osobę w celu uniknięcia zagrożenia.
- Proszę stosować tylko oryginalne akcesoria.
- Prosimy pamiętać o podanych dalej „Specjalnych wskazówkach dotyczących bezpiecznego użytkowania".

Dzieci i osoby niepełnosprawne

- Dla bezpieczeństwa dzieci proszę nie zostawiać swobodnie dostępnych części opakowania (torby plastikowe, kartony, styropian itp.).

  ⚠ OSTRZEŻENIE!
  Nie pozwalaj dzieciom bawić się folią.
  Niebezpieczeństwo uduszenia!

- To urządzenie nie może być używane przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonych możliwościach fizycznych, motorycznych lub umysłowych lub nie posiadające niezbędnego doświadczenia i/lub wiedzy. Użytkowanie urządzenia przez takie osoby jest możliwe wyłącznie pod nadzorem opiekuna lub po otrzymaniu wskazówek dotyczących używania urządzenia.
- Nie pozwalaj dzieciom bawić się urządzeniem.

Symbole użyte w tej instrukcji obsługi

Ważne informacje dotyczące bezpieczeństwa użytkownika są specjalnie wyróżnione. Koniecznie stosuj się do tych wskazówek, aby uniknąć wypadków i uszkodzenia urządzenia.

⚠ OSTRZEŻENIE:
Ostrzega przed zagrożeniami dla zdrowia i wskazuje na potencjalne ryzyka obrażeń.

⚠ UWAGA:
Wskazuje na potencjalne zagrożenia dla urządzenia lub innych przedmiotów.

ℹ WSKAZÓWKA:
Wyróżnia porady i informacje ważne dla użytkownika.

Specjalne zasady bezpieczeństwa obsługi tego urządzenia

⚠ OSTRZEŻENIE:
- Do oleju nigdy nie dolewaj wody!
- Przegrzane oleje i tłuszcze mogą się zapalić. Bądź ostrożny/a! Nie zapomnij wyłączyć urządzenia po zakończeniu pracy! W tym celu ustaw najpierw termostat w najniższej pozycji a następnie wyciągnij wtyczkę.

⚠ UWAGA! PRZEGRZANIE ELEMENTU GRZEJNEGO

Przestrzegaj tej ważnej wskazówki, używając frytownicy z tłuszczem!

Tłuszcz należy stapiać powoli, tak aby mógł otoczyć element grzejny.

Wybranie zbyt wysokiej temperatury może spowodować przegrzanie podczas pierwszego stapiania tłuszczu lub ponownego stapiania tłuszczu już znajdującego się w urządzeniu!

Wkładanie tłuszczu po raz pierwszy

- Najpierw stop tłuszcz w oddzielnym naczyniu.

  ⚠ OSTRZEŻENIE:
  Nie rozgrzewaj tłuszczu do temperatury powyżej 50°C, aby uniknąć obrażeń podczas przelewania.

- Wlej stopiony tłuszcz do zbiornika frytownicy.
- Po wlaniu odpowiedniej ilości tłuszczu ustaw na termostacie wybraną temperaturę.

Podgrzewanie stwardniałego tłuszczu we frytownicy

Jeżeli tłuszcz znajdujący się we frytownicy stwardniał, może być trudno stwierdzić, czy tłuszcz znajdujący się na dole pod elementem już się stopił.

- Obracaj termostat powoli do góry, aż lampka kontrolna zasygnalizuje uruchomienie ogrzewania.

  ⚠ **STOP!** Nie obracaj dalej! Element grzejny powoli podgrzeje tłuszcz.

- Po chwili ogrzewanie wyłączy się.
- Ponownie włącz ogrzewanie przez wyregulowanie termostatu.
- Powtarzaj tą czynność aż do stopienia tłuszczu.

- Nie podłączaj urządzenia do zewnętrznego programatora czasowego ani systemu zdalnego sterowania.

Przegląd elementów obsługi

1 Lampka kontrolna pracy (czerwona)
2 Regulator temperatury
3 Lampka kontrolna temperatury (zielona)
4 Pojemnik na tłuszcz do frytkownicy
5 Obudowa
6 Kosz frytkownicy
7 Wyłącznik bezpieczeństwa
8 Przycisk - RESTART
9 Schowek na kabel

Użycie zgodne z przeznaczeniem

To urządzenie służy do frytowania produktów spożywczych.

Jest przeznaczone tylko do tego celu i tylko do tego celu może być używane. Urządzenie może być używane tylko w sposób opisany w instrukcji obsługi. Nie wolno używać go do celów zarobkowych.

Każde inne użycie jest uważane za niezgodne z przeznaczeniem i może spowodować szkody materialne a także szkody osobowe.

ETV Elektro-Technische Vertriebsgesellschaft mbH nie odpowiada za szkody spowodowane użyciem urządzenia niezgodnym z przeznaczeniem.

Uruchomienie

Przed pierwszym uruchomieniem

1. Proszę usunąć opakowanie. Proszę zdjąć pokrywę z frytkownicy. We frytkownicy znajduje się kosz na frytki. Proszę wyjąć z frytkownicy wszystkie przedmioty.
2. Zalecamy oczyszczenie pokrywy, obudowy, pojemnika i kosza frytkownicy, tak jak opisano to w punkcie **Czyszczenie**.
3. Wyciągnij kabel sieciowy ze schowka.

Połączenie elektryczne

- Proszę upewnić się, że napięcie urządzenia (patrz tabliczka identyfikacyjna) zgadza się z napięciem w sieci.
- Wtyczkę sieciową podłączaj tylko do prawidłowo zainstalowanego gniazda z zestykiem ochronnym 230 V ~ 50 Hz.

Moc przyłączeniowa

Urządzenie może pobierać całkowitą moc 2000 W. W związku z tym wskazane jest podłączenie osobnym przewodem i zabezpieczenie obwodu bezpiecznikiem domowym 16 A.

⚠ **UWAGA: PRZECIĄŻENIE!**
- Używane przedłużacze powinny mieć przewody o przekroju nie mniejszym niż 1,5 mm^2.
- Nie używaj rozgałęziaczy ze względu na dużą moc urządzenia.

Uwagi dotyczące eksploatacji

1. Regularnie usuwać z oleju pozostające w nim produkty (np. pojedyncze frytki po smażeniu). Po wielokrotnym użytku należy wymienić olej.

   Do smażenia należy używać jakościowo bardzo dobrego oleju lub tłuszczu do głębokiego smażenia.

2. Używane tłuszcze i oleje muszą być odporne na wysoką temperaturę. Należy unikać stosowania margaryny, oleju z oliwek lub masła. Tego rodzaju tłuszcze nie nadają się do głębokiego smażenia, ponieważ już przy niskiej temperaturze mogą one zacząć się dymić.

   Zalecamy stosowanie płynnego oleju do smażenia.

   ⚠ **OSTRZEŻENIE: NIEBEZPIECZEŃSTWO!**
   - Regularnie wymieniaj tłuszcz/olej.
   - Nie używaj oblodzonych mrożonych produktów!
   - Jeżeli produkty zawierają za dużo wilgoci (np. mocno zmrożone frytki itp.), powstaje duża ilość piany. W takim przypadku gorący tłuszcz/olej może wyciekać i powodować obrażenia.

3. Dla zmniejszenia zawartości akrylamidu w środkach spożywczych, zawierających skrobię (ziemniaki, zboże) zaleca się, by przy smażeniu nie przekraczać temperatury 170° C (ewentualnie 175° C). Ponadto chodzi o to, by zachowywać możliwie krótki czas smażenia, a żywność smażyć najwyżej do koloru złoto-żółtego.
4. **Proszę pamiętać**, że wyłącznik bezpieczeństwa (7) uruchamiany jest po wsunięciu elementu sterującego do prowadnicy.
5. Ustawić odpowiednią temperaturę smażenia. Należy uwzględniać cechy smażonych produktów. Jednocześnie należy stosować się do zasady, że produkty które były już wstępnie smażone, wymagają wyższej temperatury niż surowe artykuły spożywcze.
6. Jeżeli olej lub tłuszcz są jeszcze gorące, nie wolno przenosić, ani też przesuwać frytownicy.

7. Podczas smażenia we frytownicy produktów spożywczych wykonanych z ciasta, należy usunąć z nich nadmiar ciasta i ostrożnie wkładać pojedyncze sztuki do oleju.
8. Pamiętaj, że uchwyt na koszu frytownicy nie został zamocowany.
    - Proszę zacisnąć razem druciane końcówki na wolnym końcu uchwytu.
    - Proszę wprowadzić kątowniki do drucianych uszek wewnątrz koszyka.
9. Kosz frytownicy może być napełniony maksymalnie w 2/3. Proszę nie przepełniać kosza frytkownicy.
10. Wilgotne produkty żywnościowe należy wcześniej wytrzeć do sucha ściereczką.

⚠ **UWAGA:**
W przypadku środków spożywczych zawierających dużo wilgoci (np.: silnie zamrożone frytki itd.) powstaje intensywnie piana, z powodu czego w najniekorzystniejszym razie olej może się przelać.

Użytkowanie

1. Proszę się upewnić, że urządzenie jest wyłączone i odłączone od sieci (Lampki kontrolne są zgaszone).
2. Proszę zdjąć pokrywę z frytkownicy.
3. Proszę wyjąć kosz frytkownicy i napełnić zbiornik olejem lub tłuszczem (maksymalnie 3 l). Pojemnik powinien być napełniony do poziomu pomiędzy oznakowaniem minimum a maksimum.
4. Proszę włożyć wtyczkę do kontaktu z zestykiem ochronnym 230 V, 50 Hz. Zapali się czerwona lampka kontrolna. Obracając regulator temperatury (2) ustaw pożądaną temperaturę.
5. Zapala się zielona lampka kontrolna. Po osiągnięciu ustawionej temperatury zielona lampka kontrolna gaśnie. Zachowaj ostrożność, wkładając koszyk frytownicy wypełniony smażonym produktem.
6. Zielona lampka kontrolna wielokrotnie włącza się i wyłącza podczas smażenia. Jest to normalne i wskazuje na pracę termostatu kontrolującego i utrzymującego temperaturę. Po upływie czasu smażenia (czas smażenia jest podany na opakowaniu produktu spożywczego lub w recepturze) wyjmij koszyk frytownicy.
7. Pozwolić na obcieknięcie oleju ze smażonego produktu.
8. W celu wyłączenia urządzenia regulator temperatury proszę ustawić na **OFF** i wyciągnąć wtyczkę z gniazdka sieciowego. Ułóż zwinięty spiralnie kabel sieciowy w schowku.

Czyszczenie

⚠ **OSTRZEŻENIE:**
Przed wyczyszczeniem proszę zawsze wyciągnąć wtyczkę z gniazdka i odczekać aż urządzenie ostygnie.

⚠ **UWAGA:**
- Proszę nie stosować drucianej szczotki lub innych przedmiotów szorujących.
- Proszę nie używać ostrych lub szorujących środków czyszczących.
- W żadnym wypadku nie zanurzać urządzenia w wodzie w celu czyszczenia.

Zbiornik tłuszczu

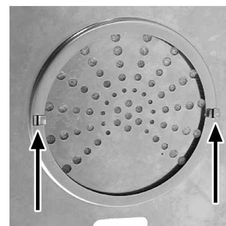
- Aby wymienić olej, wyciągnij zbiornik tłuszczu i wylej olej z boku.
- Oczyścić wewnętrzny pojemnik na tłuszcz, pokrywę i obudowę za pomocąwilgotnej ściereczki i w razie potrzeby płynu do zmywania. Nie zanurzać wwodzie.
- Koszyk do smażenia można zmywać w sposób tradycyjny.

Obudowa

Po użyciu oczyść obudowę lekko zwilżoną ściereczką.

Wymiana filtra do zapachów i do oparów tłuszczu

Filtr w pokrywce mogą Państwo wymieniać.



- Wciśnij zaciski, aby odczepić filtr od wewnętrznej strony pokrywki. W razie potrzeby użyj szczypiec.
- Zdejmij wewnętrzną osłonę.
- Proszę wymienić filtr.
- Po wymianie proszę zamontować z powrotem pokrywkę. Zwróć przy tym uwagę na ułożenie otworków. Otworki w wewnętrznej osłonie muszą się znajdować dokładnie nad otworkami pokrywy filtra.

WSKAZÓWKA:
Gdyby kiedyś filtry te się zużyły, to do właściwych rozmiarów można przyciąć filtry uniwersalne, np. filtry do wyciągów kuchennych.

Usuwanie zakłóceń

Urządzenie nie funkcjonuje

Środek zaradczy:

- Proszę sprawdzić podłączenie do sieci.
- Proszę sprawdzić pozycję termostatu.

Inne możliwe przyczyny:

Urządzenie to zaopatrzone jest w **wyłącznik bezpieczeństwa** (7).

Uniemożliwia on niezamierzone włączenie ogrzewania.

Środek zaradczy:

Proszę sprawdzić właściwe położenie elementu sterującego.

Ochrona przed przegrzaniem

- Jeżeli frytownica zostanie omyłkowo włączona bez oleju lub tłuszczu, automatycznie zadziała zabezpieczenie przed przegrzaniem. Urządzenie nie jest wówczas gotowe do użytku. Proszę wyjąć wtyczkę z gniazdka.
- By frytkownicę użyć ponownie, proszę uruchomić przycisk „RESTART" (8) z tyłu elementu sterującego dopiero po zupełnym ochłodzeniu urządzenia. W tym celu użyj przedmiotu z tworzywa lub drewna o długości co najmniej 4 cm.

Dane techniczne

Model:.. FR 5554

Napięcie zasilające:.................................. 230 V, 50 Hz

Pobór mocy:.. 2000 W

Stopień ochrony: I

Wielkość napełnienia:.................................. maks. 3 l

Masa netto: .... 3,95 kg

Niniejsze urządzenie odpowiada wymaganiom normy bezpieczeństwa użytkowania oraz spełnia wymagania dyrektywy niskonapięciowej i kompatybilności elektromagnetycznej.

Zastrzega się prawo do zmian technicznych!

OGÓLNE WARUNKI GWARANCJI

Producent / Dystrybutor udziela 24 miesięcy gwarancji na zakupione urządzenie. Okres gwarancji liczony jest od daty zakupu urządzenia.

W tym okresie uszkodzone urządzenie będzie bezpłatnie wymienione na wolne od wad. W przypadku, gdy wymiana będzie niemożliwa do zrealizowania, Nabywca otrzyma zwrot ceny zakupu urządzenia.

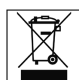
Za uszkodzone urządzenie uważa się takie, które nie spełnia funkcji określonych w instrukcji obsługi, a przyczyną takiego stanu jest wewnętrzna wada fabryczna lub materiałowa.

Gwarancją nie są objęte uszkodzenia mechaniczne, chemiczne, termiczne, powstałe w wyniku działania sił zewnętrznych (np. przepięcie w sieci energetycznej czy wyładowania atmosferyczne), jak również wady powstałe w wyniku obsługi niezgodnej z instrukcją obsługi urządzenia.

Nabywcy przysługuje prawo do wymiany urządzenia na wolne od wad lub, jeśli wymiana jest niemożliwa, zwrotu gotówki tylko po dostarczeniu do punktu zakupu kompletnego urządzenia z oryginalnymi akcesoriami, instrukcją obsługi i w oryginalnym opakowaniu wraz z dowodem zakupu i prawidłowo wypełnioną kartą gwarancyjną (pieczątka sklepu, data sprzedaży urządzenia).

Gwarancja oraz zawarte w niej warunki obowiązują na terenie Rzeczpospolitej Polskiej.

Niniejsza gwarancja nie wyłącza, nie ogranicza ani nie zawiesza uprawnień Nabywcy wynikających z przepisów Ustawy z dnia 27 lipca 2002 r. o szczególnych warunkach sprzedaży konsumenckiej oraz o zmianie kodeksu cywilnego (Dz. U. z 2002 r. Nr 141, poz. 1176).



Znaczenie symbolu „Pojemnik na śmieci"

Proszę oszczędzać nasze środowisko, sprzęt elektryczny nie należy do śmieci domowych.

Proszę korzystać z punktów zbiorczych, przewidzianych do zdawania sprzętu elektrycznego, i tam proszę oddawać sprzęt elektryczny, którego już nie będą Państwo używać.

Tym sposobem pomagają Państwo unikać potencjalnych następstw niewłaściwego usuwania odpadów, mających wpływ na środowisko i zdrowie ludzi.

Tą drogą przyczyniają się Państwo do ponownego użycia, do recyklingu i do innych form wykorzystania starego sprzętu elektrycznego i elektronicznego.

Informacje, gdzie można zdać sprzęt, otrzymają Państwo w swoich urzędach komunalnych lub w administracji gminy.

Všeobecné bezpečnostní pokyny

Před uvedením tohoto přístroje do provozu si velmi pozorně přečtěte návod k obsluze a tento návod spolu se záručním listem, pokladním blokem a podle možností i s obalem a vnitřním vybavením obalu dobře uschovejte. Pokud budete přístroj předávat třetím osobám, odevzdejte jim i tento návod k obsluze.

- Používejte tento přístroj výlučně pro soukromou potřebu a pro stanovené účely. Tento přístroj není určen pro komerční použití. Nepoužívejte jej v otevřeném prostoru. Chraňte jej před horkem, přímým slunečním zářením, vlhkostí (v žádném případě jej neponořujte do kapalin) a stykem s ostrými hranami. Nepoužívejte přístroj v případě, že máte vlhké ruce. Jestliže dojde k navlhčení nebo namočení přístroje, okamžitě vytáhněte zástrčku ze zásuvky.
- Přístroj vypněte a vždy vytáhněte zástrčku ze zásuvky (vždy tahejte za zástrčku, nikdy ne za kabel), jestliže nebudete přístroj používat, pokud chcete namontovat příslušenství přístroje, při čištění nebo v případě poruchy.
- Přístroj nesmí zůstat v provozu **bez** dozoru. Pokud byste chtěli prostor opustit, přístroj vždy vypněte. Vytáhněte zástrčku ze zásuvky.
- Přístroj a síťový kabel je nutné pravidelně kontrolovat, zda nejsou poškozeny. Bude-li poškození zjištěno, přístroj se již nesmí používat.
- Neopravujte přístroj vlastními silami, nýbrž vyhledejte autorizovaného opraváře. Abyste eliminovali rizika, nechejte poškozený přívodní kabel nahradit kabelem se stejnými hodnotami pouze výrobcem, naším servisem pro zákazníky nebo jinou kvalifikovanou osobou.
- Používejte jen originální příslušenství.
- Respektujte prosím následující „Speciální bezpečnostní pokyny".

Děti a slabé osoby

- Z důvodu zajištění bezpečnosti Vašich dětí neponechávejte v jejich dosahu žádné součásti obalu (plastové pytlíky, kartón, styropor atd.).

  ⚠ VÝSTRAHA!
  Zabraňte tomu, aby si malé děti hrály s fólií.
  Hrozí nebezpečí udušení!

- Tento přístroj není určen k tomu, aby ho používaly osoby (včetně dětí) s omezenými fyzickými, smyslovými a duševními vlastnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a/nebo nedostatkem znalostí, s výjimkou případů, že by na ně dohlížela osoba odpovědná za bezpečnost nebo od ní obdržely pokyny, jak se má přístroj používat.
- Mělo by se dohlížet na děti, aby se zajistilo, že si s přístrojem nehrají.

Symboly v tomto návodu k obsluze

Důležitá upozornění pro Vaši bezpečnost jsou speciálně označena. Bezpodmínečně dbejte těchto upozornění, aby nedošlo k nehodám a škodám na přístroji.

⚠ VÝSTRAHA:
Varuje před nebezpečím pro Vaše zdraví a upozorňuje na možná rizika zranění.

⚠ POZOR:
Upozorňuje na možná nebezpečí pro přístroj či jiné předměty.

ℹ UPOZORNĚNÍ: Upozorňuje Vás na tipy a informace.

Zvláštní bezpečnostní upozornění pro tento přístroj

⚠ VÝSTRAHA:
- Do oleje nikdy nepřilévejte vodu!
- Oleje a tuky mohou v případě přehřátí začít hořet. Buďte opatrní! Po použití nezapomeňte přístroj vypnout! Nejdříve proto postavte termostat na nejnižší místo a poté vytáhněte zástrčku

⚠ POZOR: PŘEHŘÁTÍ TOPNÉHO TĚLESA

Dbejte těchto důležitých pokynů, jestliže chcete ve fritovací nádobě použít tuk!

Tuk se musí rozpouštět pomalu, aby mohl obklopit topné těleso.

Pokud použijete tuk poprvé, nebo jej opět rozpustíte, hrozí přehřátí topného tělesa, pokud byste zvolili příliš vysokou teplotu!

První použití tuku:

- Rozpusťte tuk předem v jiné nádobě.

  ⚠ VÝSTRAHA:
  Nezahřívejte tuk nad 50°C, zabráníte tím poranění při přelévání tuku.

- Nalijte rozpuštěný tuk do fritovací nádoby.
- Pokud je v nádobě potřebné množství tuku, můžete na termostatu nastavit potřebnou teplotu.

Ropuštění ztuhlého tuku ve fritovací nádobě

Pokud tuk ve fritovací nádobě ztuhl, můžete jen těžko posoudit, nakolik je tuk u topného tělesa na dně nádoby rozpuštěn.

- Otáčejte pomalu termostatem, až se rozsvítí kontrolka, která ukazuje provoz topného tělesa.

  ⚠ STOP: Neotáčejte více termostatem! Topné těleso teď bude ztuhlý tuk pomalu ohřívat.

- Po chvilce se topné těleso samo vypne.
- Zapněte je opět zvýšením teploty na termostatu.
- Opakujte tento postup, až je veškerý tuk rozpuštěn.

- Neprovozujte přístroj na vnějších spínacích hodinách nebo na odděleném systému dálkového řízení.

Přehled ovládacích prvků

1 Provozní kontrolka (červená)
2 Regulátor teploty
3 Kontrolka teploty (zelená)
4 Nádoba pro fritovací tuk
5 Vnější kryt
6 Fritovací koš
7 Bezpečnostní spínač
8 Tlačítko - RESTART
9 Přihrádka pro kabel

Použití odpovídající určení

Tento přístroj slouží k fritování potravin.

Je určen výhradně pro tento účel a smí být používán rovněž pouze pro tento účel. Smí být používán jen způsobem popsaným v tomto návodu k použití. Tento přístroj nesmíte používat pro průmyslové účely.

Každé jiné použití se pokládá za použití neodpovídající určení a může vést k poškození věcí či dokonce k poranění osob.

ETV Elektro-Technische Vertriebsgesellschaft mbH neručí za škody vzniklé použitím, jež neodpovídá určení, pro které je přístroj určen.

Uvedení do provozu

Před prvním uvedením do provozu

1. Přístroj vybalte. Z fritézy sejměte víko. Ve fritéze se nachází fritovací koš. Z fritézy vyjměte všechny předměty.
2. Doporučujeme čistit víko, těleso, nádobu a fritovací koš tak, jak je popsáno v oddíle **Čištění**.
3. Vytáhněte připojovací kabel z přihrádky pro kabel.

Elektrické připojení

- Ujistěte se, že síťové napětí a napětí, pro které je přístroj konstruován (viz typový štítek) navzájem souhlasí.
- Síťovou zástrčku připojte jen k předpisově instalované zásuvce s ochranným kontaktem 230 V ~ 50 Hz.

Příkon

Přístroj může pojmout celkový výkon 2000 W. U takového příkonu se doporučuje oddělený přívod se zajištěním prostřednictvím ochranného jističe domácnosti 16 A.

⚠ **POZOR: PŘETÍŽENÍ**
- Použijete-li prodlužovací vodiče, měly by mít průřez aspoň 1,5 mm² .
- Nepoužijte vícenásobné zásuvky, neboť tento spotřebič má příliš vysoký výkon.

Pokyny pro používání

1. Pravidelně odstraňujte zbytky fritované suroviny, které zůstaly v oleji (např. kousky pomfritů). Po častém používání je třeba vyměnit olej.

   K fritování používejte jen kvalitní fritovací oleje nebo fritovací tuky.

2. Musí být možné zahřát oleje a tuky na vysokou teplotu. Nepoužívejte margarín, olivový olej nebo máslo. Tyto tuky nejsou totiž k fritování vhodné, protože už při nižších teplotách se mohou přepalovat.

   Doporučujeme používat tekutý fritovací olej.

⚠ **VÝSTRAHA: NEBEZPEČÍ!**
- Vyměňujte pravidelně tuk/olej.
- Nepoužívejte ledovkou obalené zmrzlé potraviny!
- Při použití vlhkých potravin (např. zledovatělých hranolků) vznikne silné pěnění, přičemž může v krajním případě dojít k vypěnění tuku/oleje z nádoby a tím k poranění.

3. Ke snížení obsahu akrylamidu v potravinách obsahujících škrob (brambory, obiloviny) se doporučuje, aby teplota při fritování neklesla pod 170° C (ev. 175° C). Dále platí, aby doba fritování byla co možná nejkratší a surovina aby byla fritována maximálně do zlatova.
4. **Chtěli bychom Vás upozornit** na to, že bezpečnostní spínač (7) se spustí poté, co byl řídící prvek posunut do vedení.
5. Zvolte vhodnou fritovací teplotu a zohledněte při tom povahu fritované suroviny. Jako návod platí: Předsmažené potraviny vyžadují vyšší teplotu než potraviny v surovém stavu.
6. Jestliže je olej nebo tuk ještě horký, pak nesmíte fritézu přenášet nebo s ní pohybovat.
7. Při fritování potravin z těsta setřete přebytečné těsto a kousky vkládejte opatrně do oleje.
8. Dávejte pozor na to, aby rukojeť byla správně upevněna na fritovacím koši.
   - Vzájemně stiskněte konce drátu na volném konci držadla.
   - Veďte úhly do oček drátu uvnitř koše.
9. Fritovací koš smí být naplněn maximálně do 2/3. Nepřeplňujte fritovací koš.
10. Vlhké potraviny nejprve otřete do sucha pomocí hadříku.

⚠ **POZOR:**
Jestliže jsou potraviny příliš vlhké (např. pommes frites příliš pokryté ledem), dochází k silnému pěnění, což v nejnepříznivějším případě může vést až k překypění oleje.

Používání

1. Ujistěte se, že přístroj je odpojen od elektrické sítě a že je vypnutý (Kontrolní svítilny nesvítí).
2. Odejměte víko z fritézy.
3. Vyjměte fritovací koš a do nádoby nalijte, resp. vložte olej nebo tuk (maximálně 3 litru). Hladina tuku se musí nacházet mezi ryskami MIN a MAX.
4. Zastrčte zástrčku do zásuvky s ochranným kolíkem 230 V, 50 Hz. Červená kontrolní svítilna se rozsvítí. Otáčením regulátoru teploty (2) nastavte požadovanou teplotu.
5. Zelená kontrolka se rozsvítí. Pokud bylo dosaženo nastavené teploty, zelená kontrolka zhasne. Opatrně vložte fritovací koš s fritovanými surovinami do horkého tuku.
6. Zelená kontrolní svítilna se během fritování několikrát rozsvítí a opět zhasne. To je normální a indikuje to, že teplota je kontrolována termostatem, který její hodnotu konstantně udržuje. Po uplynutí doby fritování (doba fritování je uvedena na obalech potravin či v receptech) vyjměte fritovací koš.
7. Nechte olej odkapat z fritované suroviny.
8. Chcete-li přístroj vypnout, nastavte regulátor teploty do polohy **OFF** a vytáhněte zástrčku ze zásuvky. Naviňte síťový kabel spirálovitě do přihrádky pro kabel.

Čištění

⚠ **VÝSTRAHA:**
Před čištěním vždy vytáhněte zástrčku ze zásuvky a vyčkejte, až přístroj vychladne.

⚠ **POZOR:**
- Nepoužívejte žádné drátěné kartáče nebo jiné drsné předměty.
- Nepoužívejte žádné agresivní nebo drsné čistící prostředky.
- V žádném případě přístroj neponořujte do vody.

Fritovací nádoba

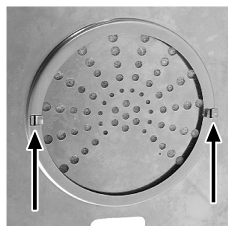
- Pro výměnu oleje vytáhněte fritovací nádobu a postranně vylijte olej.
- Očistěte fritovací nádobu, víko a vnější kryt vlhkým hadříkem, popřípaděpoužijte prostředek na mytí nádobí. Neponořujte nádobu do vody.
- Fritovací koš můžete mýt obvyklým způsobem ve vodní lázni s přísadouprostředku na mytí nádobí.

Těleso přístroje

Podle potřeby vyčistěte těleso po použití lehce navlhčeným hadříkem.

Výměna pachového a tukového filtru

Filtr, který se nachází ve víčku můžete vyměnit.



- Uvolněte filtr z vnitřní strany víka tím, že stisknete úchytky. Popř. použijte kleště.
- Sejměte vnitřní kryt.
- Vyměňte filtr.
- Po provedení výměny opět kryt namontujte. Přitom prosím dbejte na rozmístění perforací. Perforace vnitřního krytu musí ležet přesně nad perforacemi víka filtru.

ℹ **UPOZORNĚNÍ:**
Pokud by se tyto filtry jednou zcela opotřebovaly, je možné na správný rozměr vyřezat univerzální filtry např. z odsavačů par.

Odstraňování poruch

Přístroj není funkční

Náprava:

- Zkontrolujte síťovou přípojku.
- Zkontrolujte polohu termostatu.

Další možné příčiny:

Váš přístroj je opatřen **bezpečnostním spínačem** (7).

Zabraňuje samovolnému zapojení topení.

Náprava:

Zkontrolujte řádné posazení řídícího prvku.

Ochrana před přehřátím

- Pokud jste fritézu omylem zapnuli v okamžiku, kdy v ní není žádný olej, resp. tuk, automaticky se aktivuje funkce ochrany před přehřátím. Přístroj pak už není funkční. Vytáhněte zástrčku ze zásuvky.
- Teprve poté, co přístroj zcela vychladne, stiskněte ovládací knoflík „RESTART" (8), na zadní straně řídící prvku, abyste mohli fritézu opět používat. K tomuto účelu použijte umělohmotný nebo dřevěný předmět dlouhý minimálně 4 cm.

Technické údaje

Model:.. FR 5554

Pokrytí napětí: .... 230 V, 50 Hz

Příkon: ....2000 W

Třída ochrany: I

Objem náplně: .... max. 3 litr

Čistá hmotnost: ....3,95 kg

Tento přístroj byl testován podle všech příslušných, v současné době platných směrnic CE, jako je např. elektromagnetická kompatibilita a direktiva o nízkonapěťové bezpečnosti, a byl zkonstruován podle nejnovějších bezpečnostně-technických předpisů.

Vyhrazujeme si technické změny!



Význam symbolu „Popelnice“

Chraňte naše životní prostředí, elektropřístroje nepatří do domovního odpadu.

Pro likvidaci elektropřístrojů použijte určených sběrných míst a odevzdejte zde elektropřístroje, jestliže je už nebudete používat.

Pomůžete tak předejít možným negativním dopadům na životní prostředí a lidské zdraví, ke kterým by mohlo dojít v důsledku nesprávné likvidace.

Přispějete tím ke zhodnocení, recyklaci a dalším formám zhodnocení starých elektronických a elektrických přístrojů.

Informace o tom, kde lze tyto přístroje odevzdat k likvidaci, obdržíte prostřednictvím územně správních celků nebo obecního úřadu.

Általános biztonsági rendszabályok

A készülék használatba vétele előtt gondosan olvassa végig a használati utasítást, és őrizze meg a garancialevéllel, a pénztári nyugtával és lehetőleg a csomagolókartonnal, ill. az abban lévő bélésanyaggal együtt! Amennyiben a készüléket harmadik személynek adja tovább, a használati útmutatót is adja a készülékhez.

- Kizárólag személyi célra használja a készüléket, és csupán arra, amire való! A készülék nem ipari jellegű használatra készült. Ne használja a szabadban! Ne tegye ki erős hőhatásnak, közvetlen napsugárzásnak és nedvességnek (semmi esetre se mártsa folyadékba), és óvja az éles szélektől! Ne használja a készüléket vizes kézzel! Ha a készülék vizes vagy nedves lett, azonnal húzza ki a konnektorból!
- Kapcsolja ki a készüléket és mindig húzza ki a csatlakozót a dugaszoló aljzatból (a csatlakozót, ne pedig a vezetéket húzza), ha nem használja a készüléket, tartozékokat szerel fel rá, tisztítja vagy zavart észlel.
- **Ne** működtesse a készüléket felügyelet nélkül! Mindig kapcsolja ki a készüléket, ha elhagyja a helyiséget! Húzza ki a csatlakozót a dugaszoló aljzatból!
- A készüléket és a hálózati kábelt rendszeresen ellenőrizni kell, hogy nincs-e rajta sérülés jele. Ha sérülést lát rajta, a készüléket nem szabad használni.
- A kockázatok elkerülése végett ne maga javítsa a készüléket, hanem keressen fel egy erre kiképzett szakembert! Ha hibás a csatlakozó kábel, csak a gyártótól, a vevőszolgálatunktól vagy hasonló képzettségű személytől kérjen helyette azonos értékű másik kábelt!
- Csak eredeti tartozékokat használjon!
- Tartsa be az itt következő „Speciális biztonsági rendszabályokat".

Gyermekek és legyengült személyek

- Gyermekei biztonsága érdekében ne hagyja általuk elérhető helyen a csomagolóelemeket (műanyag zacskó, karton, sztiropor stb.)!

  ⚠ FIGYELMEZTETÉS!
  Kisgyermekeket ne engedjen a fóliával játszani. **Fulladás veszélye állhat fenn!**

- A készülék nem arra való, hogy korlátozott fizikai, érzékszervi vagy szellemi képességű személyek (beleértve a gyerekeket is) vagy tapasztalat ill. tudás hiányában használják, kivéve, ha biztonságukért felelős személye felügyel rájuk vagy utasításokat kaptak arra vonatkozólag, hogy hogyan kell használni a készüléket.
- Gyermekeket nem szabad felügyelet nélkül hagyni, nehogy játsszanak a készülékkel.

A használati útmutatóban található szimbólumok

Az Ön biztonságára vonatkozó utasítások kifejezetten meg vannak különböztetve. Kérjük, mindenképpen ügyeljen ezekre annak érdekében, hogy elkerülje a baleseteket és a készülék károsodását:

⚠ FIGYELMEZTETÉS:
Egészségét károsító veszélyforrásokra figyelmeztet és rámutat a lehetséges sérülési lehetőségekre.

⚠ VIGYÁZAT:
Lehetéges veszélyre utal, mely a készülékben vagy más tárgyakban kárt tehet.

ℹ TÁJÉKOZTATÁS: Tippeket és információkat emel ki.

Különleges biztonsági tudnivalók a készülékhez

⚠ FIGYELMEZTETÉS:
- Soha ne adjon vizet az olajhoz!
- Az olaj és a zsírok túlhevüléskor éghetnek. Legyen elővigyázatos! Ne felejtse el a készüléket üzemelés után kikapcsolni! Először állítsa a hőszabályzót a legkisebb fokozatra és utána húzza ki a csatlakozót.

⚠ VIGYÁZAT: A FŰTŐELEM TÚLHEVÜLÉSE

Vegye figyelembe ezt a fontos tudnivalót, ha zsírt szeretne használni az olajsütőben!

A zsírt lassan kell felolvasztani, hogy körülzárhassa a fűtőelemet.

Ha először tesz be zsírt vagy olvaszt fel, túlhevülés veszélye áll fenn, ha a hőmérsékletet túl magasra állítja be!

Ha először használ zsírt

- Előtte külön edényben olvassza fel a zsírt folyékonyra.

  ⚠ FIGYELMEZTETÉS:
  Ne hevítse a zsírt 50°C fölé, nehogy áttöltés közben megégess magát.

- Öntse a felolvasztott zsírt az olajsütő tartályába.
- Ha elért a szükséges olajszintet, a termosztáton beállíthatja a kívánt hőmérsékletet.

Megkeményedett zsír felolvasztása az olajsütőben

Ha a zsír megkeményedett az olajsütőben, alig tudja megállapítani, hogy lent a fűtésnél mennyire van már elolvadva.

- Fordítsa el lassan a termosztátot, míg ellenőrző lámpa azt nem jelzi, hogy a fűtés üzemel.

  ⚠ **STOP!** Ne fordítsa el tovább! A melegítés csak lassan melegíti fel az olajat.

- Nemsokára a melegítés magától kikapcsol.
- Kapcsolja megint be a fűtést: állítsa be megint a termosztátot
- Addig ismételje ezt meg, míg a zsír el nem olvadt.

- Ne üzemeltesse a készüléket külső időzítő órával vagy külön távirányításos rendszerrel.

A kezelőelemek áttekintése

1 Működésjelző lámpa (piros)
2 Hőfokszabályzó
3 Hőmérsékletjelző lámpa (zöld)
4 Sütőzsiradék-tartály
5 Burkolat
6 Sütőkosár
7 Biztonsági kapcsoló
8 RESTART – Újraindító gomb
9 Kábelfiók

Rendeltetésszerű használat

A készülék élelmiszerek sütésére szolgál.

Kizárólag erre a célra készült és csak erre szabad felhasználni. Csak a leírás szerinti módon szabad használni. A készüléket nem szabad kereskedelmi célokra használni.

Minden másfajta használat rendeltetésellenesnek minősül, anyagi kárt, vagy akár még személyi kárt is okozhat.

A ETV Elektro-Technische Vertriebsgesellschaft mbH nem vállal felelősséget a rendeltetésellenes használatból eredő károkért.

Üzembehelyezés

Az első használatvétel előtt

1. Távolítsa el a csomagolóanyagot! Vegye le a fritőzről a fedőt! A fritőzben van a sütőkosár. Vegyen ki minden tárgyat a fritőzből!
2. A fedőt, a burkolatot, a tartályt és a sütőkosarat ajánlatos megtisztítani, ahogy a **Tisztítás** címszó alatt le van írva.
3. Húzza ki a csatlakozókábelt a kábelfiókból!

Elektromos csatlakozás

- Győződjék meg róla, hogy egyezik-e a készülék feszültsége (lásd típuscímke) a hálózati feszültséggel!
- A csatlakozót csak előírásszerűen beszerelt földelt dugaljba 230 V ~ 50 Hz csatlakoztassa.

Csatlakoztatási érték

A készülék 2000 W összteljesítmény felvételére képes. Ennél a csatlakoztatási értéknél ajánlatos egy külön tápvezeték, amely egy 16 A-es háztartási védőkapcsolón keresztül van biztosítva.

⚠ VIGYÁZAT: TÚLTERHELÉS:
- Ha hosszabbítót használ, ennek legalább 1,5 mm² vezetékátmérője legyen.
- Ne használjon elosztót, mivel ez a készülék nagyon erős teljesítményű.

Használati útmutató

1. Rendszeresen távolítsa el az olajból a benne maradt ételmaradványokat (pl. pommes frite darabkákat). Többszöri használat után cserélje ki az olajat.

   A sütéshez jó minőségú sütőolajat vagy zsít használjon.

2. A zsírok és olajak magas hőfokra hevíthetők legyenek. Ne használjon margarint, olivaolajat vagy vajat! Ezek a zsíradékok meg alkalmasak fritirozásra, minthogy már alacsony hőmérsékleten füstölni kezdhetnek.

   Folyékony sütőolaj használatát javasoljuk.

   ⚠ **VÝSTRAHA: NEBEZPEČÍ!**
   - Vyměňujte pravidelně tuk/olej.
   - Nepoužívejte ledovkou obalené zmrzlé potraviny!
   - Při použití vlhkých potravin (např. zledovatělých hranolků) vznikne silné pěnění, přičemž může v krajním případě dojít k vypěnění tuku/oleje z nádoby a tím k poranění.

3. A keményítőtartalmú élelmiszerekben (krumpli, gabona) lévő acrylamid tartalom csökkentése érdekében nem ajánlatos a 170° C (esetleg 175° C) sütési hőmérsékletet túllépni. Továbbá a sütési idő lehetőleg rövid legyen és a sütendő élelmiszert maximum aranysárgára szabad sütni.
4. **Kérjük vegye figyelembe**, hogy a biztonsági kapcsoló (7) akkor kerül működésbe, ha a vezérlőelemet a vezetésbe tolják.
5. Válassza meg a megfelelő fritirozási hőmérsékletet. Ehhez vegye figyelembe a sütni kívánt élelmiszer sajátosságait. Irányelv: előfritirozott élelmiszerek esetében magasabb hőmérsékletre van szükség, mint nyers élelmiszereknél.
6. Amíg az olaj vagy zsír még forró, nem szabad a fritőzt mozgatni vagy máshová vinni.
7. Tésztafélék fritirozása esetén húzza le a túlcsordult tésztát, és óvatosan helyezze a darabokat az olajba.
8. Ügyeljen rá, hogy a sütőkosáron a fül jól legyen rögzítve!

- Nyomja össze a drótvégeket a nyél szabad végeinél.
- Dugja be a sarkokat a kosár belsejében lévő fülekbe.

9. A sütőkosarat legfeljebb 2/3-áig szabad csak megtölteni. Ne töltse túl a sütőkosarat.
10. A nedves élelmiszert előzőleg kendővel törölje szárazra!

⚠ **VIGYÁZAT:**
Túlságosan vizes élelmiszerek (pl. erősen fagyasztott hasábburgonya stb.) esetében erőteljes habképződés indul, ami miatt balszerencsés esetben az olaj ki is futhat.

Használat

1. Győződjék meg róla, hogy a készülék ki van-e kapcsolva, és ki van-e húzva a konnektorból (Az ellenőrző lámpák nem égnek).
2. Vegye le a fritőzről a fedőt!
3. Vegye ki a sütőkosarat, és töltsön a tartályba olajat vagy zsírt (maximum 3 lit.). A zsiradék szintje a Min. és a Max. jel között legyen.
4. Dugja a csatlakozó dugaszt egy 230 V, 50 Hz-es földelt konnektorba! A piros ellenőrző lámpa kigyullad. A hőfokszabályozó (2) forgatásával állítsa be a kívánt hőmérsékletet!
5. Felvilágít a zöld ellenőrző lámpa. Ha elérte a készülék a beállított hőmérsékletet, a zöld ellenőrzőlámpa kialszik. Lassan eressze be a sütőkosarat a sütnivaló élelmiszerrel együtt a forró zsírba.
6. A zöld ellenőrző lámpa a sütés alatt többször be- és kikapcsol. Ez normális jelenség, és azt jelzi, hogy a hőmérséklet termosztatikus ellenőrzés alatt áll, és azonos marad. A sütési idő lejárta után (a sütési időt az élelmiszer csomagolásán vagy a receptben találhatja meg) vegye ki a sütőkosarat.
7. Hagyja a fritirozott élelmiszerről kissé lecsepegni az olajat.
8. A készülék kikapcsolásához állítsa a hőmérsékletszabályozót **OFF**-ra, és húzza ki a dugaszt a konnektorból! A hálózati kábelt spirálisan csévélje fel a kábelfiókban!

Tisztítás

⚠ **FIGYELMEZTETÉS:**
Tisztítás előtt mindig húzza ki a hálózati csatlakozó dugót, és várjon, míg le nem hűl a készülék.

⚠ **VIGYÁZAT:**
- Ne használjon drótkefét vagy egyéb súroló eszközt!
- Ne használjon maró vagy karcoló hatású tisztítószert!
- Semmi esetre se mártsa a készüléket tisztítás céljából vízbe!

Olajsütő tartály

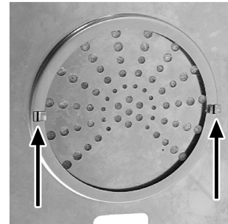
- Az olaj cseréjéhez húzza ki az olajtartályt és öntse ki oldalt az olajat.
- A sütőzsiradék-tartályt, a fedelet és a külső borítást nedves ruhával és eset-leg háztartási mosogatószerrel tisztítsa! Ne mártsa őket vízbe!
- A sütőkosarat a szokásos módon lehet elmosogatni.

Burkolat

A burkolatot használat után enyhén nedves ruhával törölje tisztára!

A szag- és zsírszűrő cseréje

A fedélben lévő szűrőt ki lehet cserélni.



- A csipeszek benyomásával akassza ki a szűrőt a fedél belső oldaláról. Ha szükséges, használja a fogót segítségül.
- Vegye le a belső takarást.
- Cserélje ki a szűrőt.
- A csere után csavarozza vissza a fedelet. Közben ügyeljen a lyukak elhelyezkedésére. A belső takarás lyukainak pontosan a filter fedelén lévő lyukak felett kell lenniük.

ℹ **TÁJÉKOZTATÁS:**
ha elfogynának a cserefilterek is, bármilyen univerzális filtert méretre lehet vágni - pl. szagelszívóhoz valót.

Zavarelhárítás

A készülék nem működik

Megoldás:

- Ellenőrizze a hálózati csatlakozást.
- Ellenőrizze a termosztátok helyzetét.

További lehetséges okok:

Szerelje fel a készüléket **biztonsági csatlakozóval** (7).

Ez megakadályozza a fűtés akaratlan bekapcsolását.

Megoldás:

Ellenőrizze a vezérlőelem helyes beállítását.

Túlhevülés elleni védelem

- Ha tévedésből úgy indítaná el a fritőzt, hogy nincs benne olaj, ill. zsír, automatikusan bekapcsol a túlhevülésgátló. Ilyenkor a készülék már nem működőképes. Húzza ki a csatlakozó dugaszt a konnektorból!
- Csak a készülék teljes lehűlése után működtesse a vezérlőelem hátoldalán található „RESTART“ gombot (8), ha a fritőzt újra használni szeretné. Ehhez legalább 4 cm hosszú műanyag- vagy fatárgyat használjon.

Műszaki adatok

Modell:.. FR 5554

Feszültségellátás:... 230 V, 50 Hz

Teljesítményfelvétel:..2000 W

Védelmi osztály:...I

Töltési mennyiség:...max. 3 liter

Nettó súly: ....3,95 kg

Ezt a készüléket az Európa Tanács minden vonatkozó aktuális irányelve szerint (pl. elektromágnesesség-elviselő képesség vagy kisfeszültség-elviselő képesség) ellenőriztük, és a legújabb biztonságtechnikai előírások szerint készült.

A műszaki változtatások jogát fenntartjuk.



A „kuka“ piktogram jelentése

Kímélje környezetünket, az elektromos készülékek nem a háztartási szemétbe valók!

Használja az elektromos készülékek ártalmatlanítására kijelölt gyűjtőhelyeket, ott adja le azokat az elektromos készülékeit, amelyeket többé már nem kíván használni!

Ezzel segítséget nyújt ahhoz, hogy elkerülhetők legyenek azok a hatások, amelyeket a helytelen „szemétre dobás“ gyakorolhat a környezetre és az emberi egészségre.

Ezzel hozzájárul az újrahasznosításhoz, a recyclinghoz és a kiöregedett elektromos és elektronikus készülékek értékesítésének egyéb formáihoz.

Az önkormányzatoknál vagy a polgármesteri hivatalokban tájékoztatást kaphat arról, hogy hova viheti a kiselejtezett készülékeket.

Загальні вказівки щодо безпеки

Перед прийняттям в експлуатацію цього приладу дуже уважно читайте інструкцію з експлуатації та зберігайте її разом з гарантійним талоном, касовим чеком та, по мірі можливості, з картонною коробкою і внутрішньою упаковкою. У разі, що прилад буде передано третім особам, слід передавати його разом з цією інструкцією з експлуатації.

- Використайте прилад виключно в приватних цілях та за передбаченим призначенням. Прилад не призначено для промислового використання. Не використовуйте його на вулиці. Оберігайте його від спеки, прямого сонячного опромінювання, вологи (в жодному разі не опускайте у рідину) та гострих кутів. Не користуйтеся приладом з вологими руками. Якщо прилад зволожився або змокрів, невідкладно витягніть штепсельну вилку.
- Вимкніть прилад та обов'язково витягніть вилку з штепсельної розетки (тягніть за штекер, не за кабель), коли не користуєтесь приладом, або монтуєте комплектуючі деталі, або під час чищення або при дефектах.
- Не експлуатуйте прилад **без** огляду. Обовязково вимкніть прилад, коли ви покидаєте приміщення. Витягніть штепсельну вилку з штепсельної розетки.
- Прилад та кабель живлення слід регулярно обстежити на ознаки пошкоджень. При виявленні пошкоджень приладом заборонено користуватись.
- Не ремонтуйте прилад самі, але зверніться до авторизованого фахівця. Для запобігання загрозі пошкоджений кабель живлення слід замінити на еквівалентний виключно виробником, або нашою сервісною службою або іншою кваліфікованою особою.
- Користуйтеся виключно оригінальними комплектувальними деталями.
- Зверніть увагу на наступні "Спеціальні вказівки щодо безпеки".

Діти та немічні особи

- Для безпеки своїх дітей не залишайте доступними пакувальні матеріали (пластикові пакети, картонні коробки, пенопласт тощо).

> ⚠ **ЗАСТЕРЕЖЕННЯ!**
> Не дозволяйте малим дітям гратись із пливкою. Існує загроза задухи!

- Цей прилад не призначений для використання людьми (включаючи дітей) з обмеженими фізичними, чуттєвими або розумовими здібностями, недостатнім досвідом та/або знаннями – крім випадків, коли за ними доглядає відповідальна за їх безпеку особа або вони отримали вказівки щодо використання приладу.
- Дітям не дозволено гратись з цим приладом. Потрібен догляд за ними.

Символи в цій інструкції з експлуатації

Важливі вказівки для Вашої безпеки спеціально відмічені. Для запобігання нещасних випадків та пошкоджень приладу обов'язково притримуйтесь цих вказівок.

> ⚠ **ЗАСТЕРЕЖЕННЯ!**
> Попереджує про загрози для Вашого здоров'я та вказує на можливі ризики травм.

> ⚠ **УВАГА:**
> Вказує на можливі загрози для приладу або інших предметів.

> **ВКАЗІВКА:**
> Виділяє підказки та інформацію для Вас.

Спеціальні рекомендації з безпечного обслуговування приладу

> ⚠ **ЗАСТЕРЕЖЕННЯ!**
> - Ніколи не добавляйте воду в олію!
> - Олії і жири можуть при перегріві запалюватися. Будьте обережні! Не забувайте вимикати прилад після закінчення користування.! Для цього спочатку переключіть термостат на найнижчу ступінь і витягніть вилку з розетки.

> ⚠ **УВАГА: ПЕРЕГРІВ НАГРІВАЛЬНОГО ЕЛЕМЕНТУ**
>
> **Просимо Вас брати до уваги це попередження, якщо Ви хочете використати у фритюрниці твердий жир!**
>
> **Жир слід розплавляти повільно, щоб він міг покрити нагрівальний елемент повністю.**
>
> **Якщо жир закладається вперше або розплавляється знов, виникає небезпека перегріву нагрівального елементу!**
>
> **Якщо жир закладається вперше**
>
> - розтопіть жир спочатку в окремій посудині.
>
>   ⚠ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:**
>   Не нагрівайте жир до температури вище 50°C, щоб уникнути опіків під час переливання.
>
> - Перелийте розплавлений жир у фритюрницю.
> - Коли рівень жиру досягне тієї кількості, що потрібна, Ви можете включити термостатом потрібну температуру.

Розігрів жиру, що затвердів, у фритюрниці

Якщо жир затвердів у фритюрниці, то Ви не можете бачити, наскільки він вже розтаяв внизу у нагрівального елементу.

- Повертайте регулятор термостату повільно до тих пір, поки не засвітиться контрольна лампочка підігріву.

   **СТОП!** Не крутить регулятор далі! Нагрівальний елемент має розтоплювати твердий жир повільно.

- Через короткий час нагрівальний елемент знов виключиться.
- Включіть нагрівальний елемент знов, повернув регулятор термостату.
- Повторюйте цю операцію, поки жир не розтопиться повністю.

- Не підключайте прилад через зовнішній таймер або в окрему систему дистанційного регулювання.

Огляд елементів приладу

1 Сигнальна лампочка робочого режиму (червона)
2 Регулятор температури
3 Контрольна лампочка температури (зелена)
4 Ємність для приготування страв у фритюрі
5 Корпус
6 Корзина для продуктів
7 Запобіжник - перемикач
8 Кнопка поновлення робочого стану RESTART
9 Відділок для кабелю

Правила користування приладом

Цей прилад призначено для приготування страв у фритюрі.

Прилад призначено виключно для цій цілі і його використання дозволяється тільки для цього. Прилад можна використати тільки в такий засіб, як це описано в цій інструкції з експлуатації. Не дозволяється використати прилад для масового виробництва в комерційних цілях.

Усі інші випадки використання вважаються такими, що не відповідають призначенню приладу, і можуть призвести до матеріальної шкоди і навіть до травматизму людей.

Фірма ETV Elektro-Technische Vertriebsgesellschaft mbH не несе відповідальності за шкоду, що була спричиненою внаслідок використання приладу не відповідно його призначенню.

Перше включення приладу

Перед першим включенням приладу

1. Видаліть упаковку. Зніміть кришку з фритюрниці. Всередині фритюрниці знаходиться корзина для продуктів. Вийміть усі предмети із фритюрниці.
2. Ми рекомендуємо Вам проводити очищення кришки, корпусу, ємності і корзини в такий засіб, як це описано в розділі **Очищення**.
3. Вийміть кабель із відділку, де він зберігається в неробочому режимі.

Електричне живлення

- Переконайтеся в тому, що напруга в мережі відповідає напрузі приладу (дивись табличку з технічними даними).
- Вставляйте вилку тільки в таки розетки, що обладнані належним чином і мають параметри 230 В~ 50 Гц.

Потужність приладу

В цілому прилад може витримати навантаження в 2000 В. При такій потужності рекомендується розподільна підводка току з захисним вимикачем 16 А.

 **УВАГА: ПЕРЕВАНТАЖЕННЯ!**

- Якщо Ви застосовуєте кабель для подовжування, він повинен мати поперечний переріз щонайменш 1,5 мм².
- Забороняється користуватися розетками з багатьма гніздами, тому що прилад має для цього занадто велику потужність.

Рекомендації для користування

1. Регулярно видаляйте залишки продуктів із олії або жиру (наприклад, шматочки картоплі - фрі). Після декількох разів приготування продуктів слід замінити олію або жир на свіжі.

   Застосовуйте для приготування продуктів тільки високоякісні олії та жири.

2. Жири і олії повинні мати високу температуру нагрівання. Просимо Вас відмовитися від застосування маргарину, оливкової олії або масла. Ці продукти не придатні для приготування страв у фритюрі, тому що вони утворюють дим вже при низьких температурах нагрівання.

   Ми рекомендуємо для приготування страв рідкі олії, що спеціально призначені для фритюру.

    **ЗАСТЕРЕЖЕННЯ! НЕБЕЗПЕКА!**
   - Замінюйте регулярно використану олію або жир на свіжий.
   - Не кладіть у фритюрницю продукти, що покриті льодом!
   - Якщо продукти занадто вологі (наприклад, сильно покрита льодом картопля фрі та інше), то утворюється надмірна піна, що може в екстремальних випадках призвести до витіканню із фритюрниці гарячого жиру/олії і спричинити опіки.

3. Для зниження змісту акрил - аміду в продуктах, що містять крохмаль (картопля, зернові культури), ми рекомендуємо не перевищувати робочу температуру 170 °C (максимально 175 °C). Подалі рекомендується скорочувати процес до мінімуму і тримати продукти у фритюрі максимально до золотистого або жовтого відтінку.
4. **Помніть, будь ласка**, що запобіжник - перемикач (7) включається, коли елемент управління входить в свій канал.

5. Обирайте в кожному разі таку робочу температуру, що придатна для виду продуктів, які Ви обробляєте. Основне правило при роботі: продукти, що були вже оброблені у фритюрниці виробником, потребують більш високу температуру ніж сирі продукти харчування.
6. Коли олія або жир ще не охолонули, забороняється переносити або рухати фритюрницю на інше місце.
7. Коли Ви працюєте з продуктами з тіста, видаляйте залишки тіста, а шматочки опускайте в олію або жир обережно.
8. Слідіть за тим, щоб ручка корзини завжди була прикріплена правильно.
    - Кінці дроту з вільного боку ручки слід стиснути разом.
    - Введіть куточки в дротяні вушка всередині корзини.
9. Дозволяється наповнювати фритюрницю максимально на 2/3. Не переповняйте корзину!
10. Якщо продукти вологі, їх поверхню слід перед процесом приготування у фритюрниці просушити тканиною.

⚠ **УВАГА:**
Якщо продукти містять занадто багато води (наприклад, заморожена картопля фрі та інші), то утворюється багато піни, що може призвести для витікання олії з ємності.

Користування

1. Переконайтеся в тому, що прилад виключено з електричної мережі і вимкнуто. (Контрольні лампочки не світяться).
2. Зніміть з фритюрниці кришку.
3. Вийміть корзину для продуктів і наповніть ємність олією або жиром (максимально 3 літри). Рівень олії чи жиру має лежати між позначками мінімум і максимум.
4. Вставте вилку в розетку, що обладнана належними захисними контактами і має 230 В, 50 Гц. Червона контрольна лампочка засвітиться. Поставте регулятор температури (2) на потрібну температуру, повертаючи його до належної позначки.
5. Зелена контрольна лампочка засвітиться. Після досягнення потрібного рівню температури зелена контрольна лампочка погасне. Корзину з продуктами для обробки слід обережно поставити в гарячу олію або жир.
6. Зелена контрольна лампочка буде включатися і гаснути під час робочого процесу декілька разів. Це належить до нормального ходу процесу і сигналізує, що термостат контролює температуру і підтримує її на належному рівні. Після закінчення часу приготування продуктів (потрібний час вказано на упаковці продукту або в рецепті) вийміть корзину з фритюрниці.
7. Дайте олії витекти з продуктів.
8. Для виключення приладу переключіть регулятор температури на позначку **OFF** і витягніть вилку з розетки електричної мережі. Змотайте кабель у формі спіралі в відділку, де він зберігається.

Очищення

⚠ **ЗАСТЕРЕЖЕННЯ!**
Перед тим як почати очищення приладу, завжди витягуйте вилку з розетки і давайте приладу охолонути.

⚠ **УВАГА:**
- Не використайте дротяні щітки або інші абразивні предмети.
- Не застосовуйте їдкі або абразивні засоби очищення.
- Забороняється опускати прилад в воду з метою його очищення.

Очищення ємностей

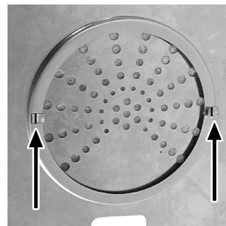
- Для заміни олії вийміть корзину для продуктів і вилийте олію або жир, нахиляючи фритюрницю вбік.
- Протріть ємність всередині фритюрниці, кришку і корпус вологою тканиною, якщо потрібно - із засобами для очищення. Не опускайте фритюрницю в воду.
- Корзину для продуктів можна очищувати звичайним засобом, опускаючи її в мильну воду.

Корпус

Після закінчення праці протріть корпус злегка вологою тканиною.

Заміна фільтру, що уловлює запах і дим

Ви можете замінювати фільтр, що знаходиться в кришці.



- Для того щоб вийняти фільтр із кріплення на внутрішній стороні кришки, для цього потрібно натиснути клеми. Якщо необхідно, візьміть для допомоги щипці.
- Видаліть внутрішнє покриття.
- Замініть фільтр на новий.
- Після заміни фільтру поставте на місце покришку. При цьому звертайте увагу на розташування отворів. Отвори внутрішнього покриття мають бути розташовані точно над отворами фільтру.

ℹ **ВКАЗІВКА:**
Після закінчення фільтрів, що входять в поставку, Ви можете користуватися іншими фільтрами, наприклад, від кухонних витяжок, відрізаючи потрібну форму.

Усунення неполадок

Прилад не працює.

Допомога:

- Перевірте, чи включено прилад в розетку і чи є живлення в мережі.
- Перевірте позицію термостату.

Подальші можливі підстави:

Ваш прилад обладнано **запобіжником - перемикачем** (7). Він запобігає мимовільному включенню елемента нагрівання.

Допомога:

Перевірте правильне положення елементу управління.

Захист від перегрівання

- Якщо Ви помилково включили Вашу фритюрницю в той час, коли в ній немає олії або жиру, запобіжник проти перегрівання включиться автоматично. Після цього прилад не буде готовим до праці. Витягніть вилку з розетки електромережі.
- Після повного охолодження приладу натисніть кнопку „RESTART“ (8) на зворотній стороні приладу, щоб перевести прилад в робочий стан. Для цього Вам буде потрібний предмет із пластмаси або дерева з довжиною щонайменш 4 см.

Технічні параметри

Модель: ....FR 5554

Подання живлення:..230 В, 50 Гц

Споживання потужності:..2000 Вт

Ггрупа електробезпечності..I

Ємнісні дані: ....макс. 3 літрів

Вага нетто: .... 3,95 кг

Цей прилад було перевірено згідно всіх відповідних, актуальних директив CE, наприклад щодо електромагнітної сумісності та низьковольтної директиви, та збудовано з а новітніми положеннями техніки безпеки.

Залишаємо за собою право на технічні зміни!

Общие указания по технике безопасности

Перед началом эксплуатации прибора внимательно прочитайте прилагаемую инструкцию по эксплуатации и сохраните ее в надежном месте, вместе с гарантийным талоном, кассовым чеком и, по возможности, картонной коробкой с упаковочным материалом. Если даете кому-либо попользоваться прибором, обязательно дайте впридачу данную инструкцию по эксплуатации.

- Пользуйтесь прибором только частным образом и по назначению. Прибор не предназначен для коммерческого использования. Не пользуйтесь прибором под открытым небом. Предохраняйте прибор от жары, прямых солнечных лучей, влажности (ни в коем случае не погружайте его в воду) и ударов об острые углы. Не прикасайтесь к прибору влажными руками. Если прибор увлажнился или намок, тут же выньте вилку из розетки.
- После эксплуатации, монтаже принадлежностей, чистке или поломке прибора всегда вынимайте вилку из розетки (тяните за вилку, а не за кабель).
- **Не** оставляйте включенные электроприборы без присмотра. Выходя из помещения всегда выключайте прибор. Выньте штекер из розетки.
- Прибор и кабель сетевого питания необходимо регулярно обследовать на наличие следов повреждения. При обнаружении повреждения пользоваться прибором запрещяется.
- Ни в коем случае не ремонтируйте прибор самостоятельно, а обращайтесь в таком случае за помощью к специалисту, имеющему соответствующий допуск. Из соображений безопасности, замена сетевого шнура на равнозначный допускается только через завод-изготовитель, нашу сервисную мастерскую или соответствующего квалифицированного специалиста.
- Используйте только оригинальные запчасти.
- Пожалуйста, соблюдайте нижеследующие „Специальные указания по технике безопасности“.

Дети и лица нуждающиеся в присмотре

- Из соображений безопасности для детей не оставляйте лежать упаковку (пластиковые мешки, картон, пенопласт и т.д.) без присмотра.

  ⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!**
  Не позволяйте детям играть с полиэтиленовой пленкой. **Опасность удушья**!

- Этот прибор не предназначен для пользования лицами (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или лицами, не имеющими опыта и /или необходимых знаний. Исключение составляют случаи, когда они находятся под присмотром лица, ответственного за их безопасность, или когда от этого лица получены указания по пользованию прибором.
- Необходимо присматривать за детьми, чтобы убедиться в том, что они не играют с прибором.

Символы применяемые в данном руководстве пользователя

Важные рекомендации для обеспечения вашей безопасности обозначены по особенному. Обязательно следуйте этим рекомендациям, чтобы преотвратить несчастный случай или поломку изделия:

⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:**
Предупреждает об опасности для здоровья и возможном риске получения травмы.

⚠ **ВНИМАНИЕ:**
Указывает на возможную опасность для изделия и других окружающих предметов.

ℹ **ПРИМЕЧАНИЕ:** Дает советы и информацию.

Специальные указания по технике безопасности для этого прибора

⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:**
- Ни в коем случае не наливайте в масло воду!
- Перегретые масла и жиры могут воспламениться. Будьте осторожны! Никогда не забывайте выключать прибор после окончания работы! Для этого сначала установите термостат на наименьшую температуру, а затем вытащите вилку сети из розетки.

⚠ **ВНИМАНИЕ:**
ПЕРЕГРЕВ НАГРЕВАТЕЛЬНОГО ЭЛЕМЕНТА

Помните об этом важном предупреждении, если Вы намерены использовать для приготовления блюд во фритюрнице твердый жир!

Жир следует растапливать медленно, чтобы он мог полностью покрыть нагревательный элемент.

Если Вы кладете жир впервые или растапливаете его повторно, возникает опасность перегрева, если выбрана слишком высокая температура!

Использование жира в первый раз

- Сначала растопите жир в отдельном сосуде.

  ⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:**
  Не нагревайте жир до температуры выше 50 °C, чтобы избежать ожогов во время переливания.

- Перелейте растопленный жир во фритюрницу.
- После того как уровень жира достиг желаемого количества, включите с помощью термостата требуемую температуру.

Разогрев затвердевшего жира во фритюрнице

Если жир затвердел во фритюрнице, Вы не можете определить, насколько он уже растаял вокруг нагревательного элемента.

- Медленно поверните регулятор термостата до положения, когда загорится контрольная лампочка нагревательного элемента.

  ⚠ **СТОП!** Не поворачивайте регулятор дальше! Нагревательный элемент будет нагревать жир постепенно.

- Через короткое время нагревательный элемент отключится.
- Снова включите нагревательный элемент, слегка повернув регулятор термостата.
- Повторяйте эту операцию до тех пор, пока жир не растопится полностью.

- Не подключайте прибор к внешнему выключателю с часовым механизмом или к отдельной телемеханической системе.

Обзор деталей прибора

1 Контрольная лампочка рабочего режима (красная)
2 Регулятор температуры
3 Контрольная лампочка температуры (зелёная)
4 Фритюрная емкость для масла
5 Корпус
6 Фритюрная корзинка
7 Предохранительный выключатель
8 Кнопка - RESTART (повторный старт)
9 Отсек для сетевого шнура

Использование по назначению

Этот прибор предназначен для жаренья продуктов питания во фритюре.

Он предназначен исключительно для этой цели и может использоваться только для этого. Он может использоваться только таким образом, как это указано в данной инструкции по обслуживанию. Вы не имеете права использовать прибор в промышленных целях.

Любое другое применение считается использованием не по назначению и может нанести материальный ущерб или даже телесные повреждения.

ETV Elektro-Technische Vertriebsgesellschaft mbH не несёт ответственности за ущерб, нанесённый в результате использования не по назначению.

Подготовка к работе

Перед первым включением

1. Удалите упаковку. Снимите крышку с фритюра. Во фритюре находится фритюрный короб. Выньте из фритюра все детали.
2. Рекомендуется очистить крышку, корпус, емкость фритюра и фритюрный короб как это описано в главе **Чистка**.
3. Вытяните сетевой шнур из отсека.

Электросеть

- Убедитесь в том, что напряжение питания утюга (смотри табличку на нем) соответствует напряжению вашей сети.
- Вставляйте сетевой штекер лишь в монтированную согласно предписаниям штепсельную розетку 230 В ~ 50 гц с защитным контактом.

Потребляемая мощность

Общее потребление мощности прибора может достигать 2000 ватт. Такую нагрузку рекомендуется подключать через отдельную электропроводку, оснащенную автоматом отключения на электроток 16 А и устройством токовой защиты.

⚠ **ВНИМАНИЕ: ПЕРЕГРУЗКА:**
- При пользовании удлинительными кабелями следите за тем, чтобы поперечное сечение кабеля было минимум 1,5 мм^2.
- Не пользуйтесь разветвительными штепсельными розетками, так как этот прибор имеет слишком высокую мощность.

Указания по эксплуатации

1. Регулярно удаляйте остатки пищи из масла (к примеру картофельную соломку). После многоразового употребления необходимо заменить масло.

   Для поджаривания во фритюре применяйте только высококачественное масло или жир.

2. Используемые масла и жиры должны допускать нагревание до высоких температур. Избегайте применения маргарина, оливкового или сливочного масла. Эти сорта масла не подходят для фритюра, так как они начинают дымить уже при незначительных температурах.

   Мы рекомендуем применять жидкое масло для фритюра.

   ⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: ОПАСНОСТЬ!**
   - Регулярно заменяйте использованные жир/масло на свежие.
   - Не кладите во фритюрницу продукты, покрытые льдом!
   - Если продукты слишком влажные (например, сильно обледенелая картошка фри и прочее), то образуется избыточная пена, в результате чего горячие жир/масло могут вытечь из фритюрницы и причинить ожоги.

3. Чтобы удержать образование акриламида в крахмалосодержащих продуктах питания (картофель, крупы) на минимуме при их поджаривании во фритюре не рекомендуется превышать температуру 170° С (доп. 175° С). Далее рекомендуется уменьшать время поджаривания до минимума и поджаривать максимально до золотистого цвета.

4. **Пожалуйста учтите**, что предохранительный выключатель (7) нажимается как только регулирующее устройство будет введено в направляющие.
5. Установите подходящую температуру, обязательно учитывайте при этом особенности продукта. Для ориентировки можно использовать следующее правило: продукты, прошедшие предварительное обжаривание во фритюре, требуют более высоких температур по сравнению с сырыми продуктами.
6. Если масло или жир еще горячие, то ни в коем случае не переставляйте и не двигайте фритюр.
7. Перед тем как опустить в масло продукты из теста обязательно срежте с них торчащие лохмотья теста.
8. Проследите за тем, чтобы ручка была крепко прикреплена к фритюрному коробу.
    - Сожмите концы провода вместе на свободном конце ручки.
    - Введите уголки в проволочные петли внутри короба.
9. Фритюрный короб разрешается наполнять максимум на 2/3. Не переполняйте фритюрную корзинку.
10. Влажные продукты необходимо подсушить, промокнув их салфеткой.

> ⚠ **ВНИМАНИЕ:**
> сильно влажные продукты питания (к примеру: обледеневшая картофельная соломка) вызывают сильное пенообразование, что в худшем случае может привести к выкипанию масла.

Порядок работы с прибором

1. Уведитесь в том, что прибор отключен от сети и выключен (Контрольные лампочки не светятся).
2. Снимите крышку с фритюра.
3. Выньте фритюрный короб и наполните емкость фритюра маслом или жиром (максимум 3 л). Уровень масла должен находиться между метками „Min“ и „Max“.
4. Вставьте вилку в заземленную розетку с напряжением сети 230 В, 50 Гц. Загорается красная контрольная лампочка. Поверните регулятор температуры (2) в необходимое положение.
5. Загорается зеленый светоиндикатор. Как только нужная температура будет достигнута, он потухнет. Осторожно опустите фритюрную корзинку с продуктами в горячий жир.
6. Зеленая контрольная лампочка многократно включается и выключается во время работы фритюра. Это нормальное явление и сигнализирует о том, что температура контролируется и поддерживается термостатом. По окончании времени приготовления (время приготовления во фритюре вы найдете на упаковке продукта или в рецепте) вытащите фритюрную корзинку.
7. Дайте маслу стечь с поджаренного продукта.
8. Чтобы выключить фритюр, поверните регулятор температуры в положение OFF и выньте вилку из розетки. Уложите сетевой шнур в отсек, смотав его спиралью.

Чистка

> ⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:**
> Перед чисткой всегда вынимайте вилку из розетки и ждите пока прибор остынет.

> ⚠ **ВНИМАНИЕ:**
> - Не применяйте проволочные щетки или предметы с абразивным покрытием.
> - Не применяйте сильные или абразивные моющие средства.
> - Ни в коем случае не погружайте электроприбор в воду.

Ёмкость для жаренья во фритюре

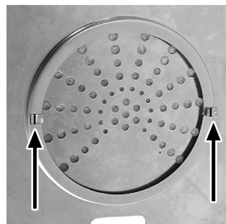
- Для замены масла выньте ёмкость для жаренья во фритюре и слейте масло, наклонив ёмкость вбок.
- Протрите емкость для масла, крышку и корпус влажной тряпкой спримененением, в случае необходимости, домашних моющих средств. Вводу не опускать!
- Фритюрную корзинку можно промыть, как обычно, в моющем растворе.

Корпус

По окончании работы протрите корпус слегка влажной тряпкой.

Смена дымового фильтра

Фильтр в крышке можно менять.



- Снимите фиксатор фильтра на внутренней стороне крышки, нажав для этого на зажимы. При необходимости воспользуйтесь щипцами.
- Удалите внутреннее покрытие.
- Смените фильтр.
- После смены фильтра прикрутите кожух обратно. При этом обратите внимание на расположение отверстий. Отверстия внутреннего покрытия должны располагаться точно над отверстиями фильтра.

> **ПРИМЕЧАНИЕ:**
> Если фильтры кончатся, используйте универсальные фильтры, например от оттяжной кухонной вентиляции, подрезанные по размеру.

Устранение неисправностей

Прибор не функционирует

Помощь:

- Проверьте подключение к электросети.
- Проконтролируйте положение термостата.

Другие возможные причины:

Изделие оснащено предохранительным **выключателем** (7).

Он преотвращает непредвиденное включение нагревательных элементов.

Помощь:

Проверьте правильную посадку регулирующего устройства.

Защита от перегрева

- Если фритюр будет случайно включен без масла/жира, то автоматически сработает защита от перегрева. После этого фритюр больше не включается. Выньте вилку из розетки.
- После того, как прибор полностью остынет, нажмите кнопку „RESTART“ (8), находящуюся на задней стороне регулирующего устройства, чтобы вернуть фритюр в исходное положение. Для этого воспользуйтесь предметом из пластмассы или из дерева длиной минимум 4 см.

Технические данные

Модель: ....FR 5554

Электропитание:...230 В, 50 Гц

Потребляемая мощность: ....2000 ватт

Класс защиты:.. I

Вместимость:... макс. 3 литров

Вес нетто: .... 3,95 кг

Это изделение прошло все необходимые и актуальные проверки, предписанные директивой CE, к прим. на электромагнитную совместимость и соответствие требованиям к низковольтной технике, оно было также сконструировано и построено с учетом последних требований по технике безопасности.

Мы оставляем за собой право на технические изменения!

Stünings Medien, Krefeld • 07/11

GARANTIE-KARTE

**Garantiebewijs • Carte de garantie
Certificato di garanzia • Tarjeta de garantia
Cartão de garantia • Guarantee card
Karta gwarancyjna • Záruční list • Garancia lap
Гарантійний талон • Гарантийная карточка**

FR 5554

24 Monate Garantie gemäß Garantie-Erklärung • 24 maanden garantie overeenkomstig schriftelijke garantie • 24 mois de garantie conformément à la déclaration de garantie • 24 meses de garantie según la declaratión de garantía • 24 meses de garantia, conforme a declaração de garantia • 24 mesi di garanzia a seconda della spiegazione della garanzia • 24 months guarantee according to guarantee declaration 24 miesiące gwarancji na podstawie karty gwarancyjnej Záruka 24 mésíců podle prohlášení o záruce • A garanciát lásd a használati utasításban • 24 місяці гарантії згідно з гарантійним листом Гарантийные обязательства – смотри руководство пользователя

Kaufdatum, Händlerstempel, Unterschrift • Koopdatum, Stempel van de leverancier, Handtekening • Date d'achat, cachet du revendeur, signature • Fecha de compra, Sello del vendedor, Firma • Data de compra, Carimbo do vendedor, Assinatura • Data dell'aquisto, timbro del commerciante, firma • Purchase date, Dealer stamp, Signature • Data kupna, Pieczątka sklepu, Podpis • Datum koupě, Razítko prodejce, Podpis • A vásárlási dátum, a vásárlási hely bélyegzője, aláirás дата купівлі, печатка та підпис торгівця • Дата покупки, печать торговца, подпись

ETV
Elektro-technische
Vertriebsgesellschaft mbH
Industriering Ost 40
47906 Kempen

ETV

Elektro-technische Vertriebsges. mbH

Industriering Ost 40 • 47906 Kempen
Telefon 0 21 52/20 06-888
Hotline@etv.de

PERFECT IN FORM AND FUNCTION

AEG